

CHÂTEAU FREYNEAU



" CUVÉE TRADITIONNELLE 2018 "
Bordeaux Supérieur

75% MERLOT
10% CABERNET FRANC-SAUVIGNON
5% MALBEC

Vignoble Maulin, Montussan, France

CUVÉE TRADITIONNELLE M

Terroir : *Les vignes âgées de 35 ans sont plantées sur des sols graves et argilo-calcaire, à flanc de coteau, favorisant ainsi la maturité des baies.*

Surface : 18ha.

Rendement : 38hecto/hectare.

Viticulture : *La densité de plantation est d'environ 4500 plants par hectare, nous travaillons mécaniquement nos sols et pratiquons une agriculture raisonnée sur la propriété depuis 1990. Nous effectuons une taille courte afin de réduire nos rendements et obtenir la meilleure qualité pour nos baies.*

Vinification : *La récolte est faite mécaniquement, puis nous utilisons une table de tri au chai et réalisons une thermo régulation ensuite. Nous réalisons une longue macération de 8 semaines pour produire des vins colorés et axés sur les arômes. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne pour une durée de 24 mois avant d'être mis en bouteille.*

Production : 90 000 Bouteilles

ALCOOL 14,5 % PAR VOL. 750 ML