







DEGUSTATIONS SAISON 2023 2024

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/Degré	Propriétaire	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
Mercredi 15 mai 2024 : Vins du Château Le Frègne.		Blanc sec Bio		2023/11,5°/5 €	Château Le Frègne	Bordeaux AOC	Sauvignon 100 %	Jaune pâle Dique brillant	Buis Fruits exotiques Pamplemousse Fraîcheur	Développement tranquille Attaque soyeuse Un peu d'acidité Bouche douce Finale tranquille Un peu salé Vin à construire	Garde 2 à 3 ans
		Rosé		2023/12°/5 €	Château Le Frègne	Bordeaux AOC	Merlot Cabernet Malbec	Rosé	Bonbon anglais Petite sucrosité Amandes grillées	Développement tranquille puis de la matière Gras Peu d'acidité Fraîcheur Sain	Garde 2 à 3 ans
		Blanc Moelleux		2023/12,5°/5,50 €	Château Le Frègne	Bordeaux AOC	Muscadelle 100 % Entre 20 et 45 g de sucre/ l mesuré avec densitomètre Arrêt de la fermentation pour conserver le sucre	Jaune plus foncé	Miel Pain d'épice	Sucrosité mais pas trop Un peu d'amertume Fin de bouche sucrée Muscat Citron	Garde 5 à 6 ans
		Rouge Tradition		2023/14°/5 €	Château Le Frègne	Bordeaux AOC	Merlot 80 % Cabernet Sauvignon 20 % 100 % cuve	Rouge noir	Framboise Cassis	Un peu tendu Très jeune Reste dur en milieu Un peu d'amertume en fin	Doit attendre au moins 2 ans
		Rouge Fûts de Chêne		2019/14°/7 €	Château Le Frègne	Bordeaux AOC	Merlot 1 an de barrique 2 ans de bouteille	Rouge noir	Cassis très mûrs Grillé Café	Plus construit Belle attaque Se développe Fin tranquille Equilibre Grillé	Garde 10 ans
		Cuvée N°1 Vin de Garage Parcelle N° 1		2022/14,5°/15 €	Château Le Frègne	Bordeaux AOC	20 rangs de vigne Vendanges en vert Raisins entiers mis dans la barrique de 500 l fermentation remontage en faisant tourner la barrique	Noir intense	Fruits plus cuits à l'eau de vie	Fruits noirs Astringence en fin Un peu de longueur	Garde 10 ans