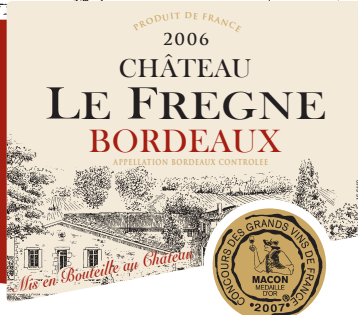




Ce joli vin à la robe rouge grenat dévoile un nez intense de confiture de fruits noirs, de myrtille et des notes poivrées, réglissées. La bouche est friande, ample et fraîche, avec une belle finale de petites baies noires et des notes minérales. Harmonieux, il accompagne idéalement un gigot d'agneau aux herbes ou des fromages de chèvre.



**Médaille d'Or**  
Concours de Macon 2007

# Château Le Fregne

**BORDEAUX 2006**



## Notes de dégustation

Joli vin à la robe rouge grenat, avec un nez intense de confiture de fruits noirs, de myrtille, des notes poivrées et réglissées. La bouche est friande, ample et fraîche, avec une belle finale de petites baies noires et des notes minérales.

**Propriétaire :** Serge Rizzeto

**Commune :** Castelviel

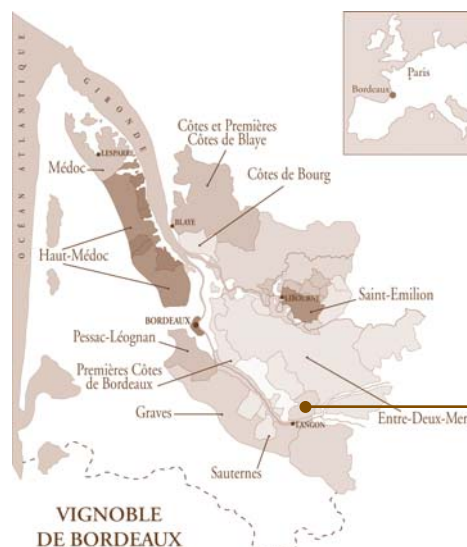
**Terroir :** Argilo-calcaire

**Encépagement :**  
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

**Vinification :**  
Après être éraflé et foulé, le raisin est soumis à une macération longue conduisant à une extraction des meilleurs tanins.

**Élevage :**  
L'élevage est effectué en cuves en présence des lies fines, ce qui apporte le gras, le corps et la maturité au vin et laisse les caractères naturels du vin s'exprimer.

**Production :**  
53 333 bouteilles



Château  
Le Fregne