



FICHE TECHNIQUE

Nom : Château La France – Cuvée Gallus

Appellation : Bordeaux Supérieur

Millésime : 2013

Cépages: 52 % Merlot
31 % Malbec
17 % Cabernet Sauvignon

Age moyen des parcelles : 33 ans

Sol des parcelles: Argilo-limoneux avec de jolis affleurements de graves.

Vinification :
Gestion parcellaire, thermorégulation, chai de type gravitaire.

Elevage : 12 mois en barriques.





LE POINT – Millésime 2013 – Mai 2014

14,5/15 : Cerise, gelée de groseille, bouche ronde, souple, gourmande, bien équilibrée, tanins assez soyeux. Tendru et fin.



LA REVUE DU VIN DE FRANCE – Juin 2014 SPECIAL MILLESIME 2013

REUSSITE : Saveurs gourmandes évoquant la framboise et la pêche de vigne. La bouche n'est pas très concentrée, mais elle est continue, de demi-corps.



GUIDE HACHETTE DES VINS 2016

Le nez est franc et fruité. Après une attaque souple, la bouche dévoile une belle harmonie entre les arômes de fruits rouge et la trame tannique mûre et savoureuse. La longue finale est marquée par un joli retour du fruit.

86 points

R.V. Published 11/1/2015



This wine has a strongly tannic, dry character from the Malbec-inspired blend of 52% Merlot, 31% Malbec and 17% Cabernet Sauvignon. However the ripe blackberry fruits are match enough, giving ripe flavors with a squeeze of acidity and richness at the end. Drink from 2016.



Médaille d'Or

Concours International 2015 Gilbert & Gaillard

Robe rubis assez soutenu. Nez plaisant mariant le fruit à des tonalités grillées et torréfiées. En bouche une belle ampleur, des tanins polis et une fruit net et persistant avec toujours en finale cette tonalité boisée discrète.



SILVER Medal Los Angeles Wines Competition 2015