

## Château La France, 2014

### AOC Bordeaux Blanc

#### Cépages

50 % Sémillon  
46 % Sauvignon Blanc  
4 % Sauvignon Gris

#### Vinification

Mis en bouteille au Château  
Gestion Parcelleire  
Vendange mécanique,  
Fermentation en cuves thermo-régulées  
Cuvier avec système gravitaire éliminant pompes et  
Tuyaux afin de préserver le potentiel aromatique  
Des vins  
Macération pelliculaire

#### Surface/Sol

90 hectares dont 5 ha en Blanc Sec  
Argilo limoneux

#### Note de Dégustation

Nez franc de fruits exotiques et fleurs blanches, bouche  
dense, fruitée et très vigoureuse  
Un nez typique de pamplemousse complété par des notes florales  
que nous retrouvons en bouche

#### Médaille d'ARGENT DECANTER WORLD WINE AWARDS 2015

##### Wine Enthusiast : 87 points

*This is a soft wine, ripe with lime and grapefruit flavors that are sweetened with juicy red apple. It's tangy as well, laced with orange zest and filled with steely acidity. It should age a few months, so drink from late 2015.*

— R.V. Published 9/1/2015

##### Médaille d'ARGENT Concours de Bordeaux 2015

##### Médaille de BRONZE au LOS ANGELES International Wine Competition 2015

---

Situé entre Bordeaux et Saint-Emilion, le Château La France se classe depuis la fin du Second Empire comme l'un des Domaines les plus importants du Bordelais.

Au cœur de la propriété, un château d'époque Restauration est érigé précisément à l'emplacement d'une villa gallo-romaine. En 1635, sous Louis XIII, il appartenait à la famille Quinsac, Notaires Royaux à Bordeaux. Rasé sous la Révolution, le Château fût rebâti en son style actuel par des négociants bordelais. Dénommé Château de Quinsac jusqu'en 1930, il fut rebaptisé Château La France à cette date-là.

La Famille Mottet a racheté le Domaine en 2009 et n'a cessé d'améliorer la qualité des vins, régulièrement récompensés dans les différents concours.

Ainsi naquit avec le millésime 2009, la Cuvée Gallus, symbolisée par un coq en acier sculpté par Georges Saulterre, faisant plus de 12 m de haut et érigé au milieu du vignoble.

