

Château La France, 2014

AOC Bordeaux Blanc

Cépages

50 % Sémillon
46 % Sauvignon Blanc
4 % Sauvignon Gris

Vinification

Mis en bouteille au Château
Gestion Parcelleaire
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.