

Château La France, 2015

AOC Bordeaux Blanc

Cépages

44 % Sémillon
46 % Sauvignon Blanc
10 % Sauvignon Gris

Vinification

Mis en bouteille au Château
Gestion Parcellaire
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

10 ha
Argilo limoneux

Note de Dégustation

Frais, fruité et parfaitement équilibré.
Un nez très typique, aux arômes de pamplemousse, des
notes florales qui se retrouvent en bouche.

Special Decanter 89/100

Médaille d'Or Elle à Table 2016

Médaille d'Argent Los Angeles Int wine competition 2016

Wine Enthusiast : 89/100

Médaille de Bronze DECANTER WWA 2016



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.