

## Château La France, 2016

AOC Bordeaux Blanc

### Cépages

42 % Sémillon  
55 % Sauvignon Blanc  
3 % 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

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.*

**Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux 2017**  
**Médaille d'Or Los Angeles Int wine competition 2017**  
**Médaille d'Argent Mundus Vini 2017**  
**Médaille d'Argent Decanter World Wine Awards**



---

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.