

Château La France, 2021

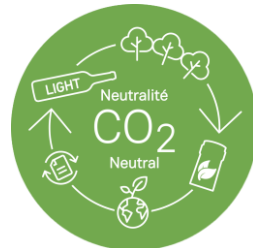
AOC Bordeaux Blanc
Cuvée Neutre Carbon

Cépages

47 % Sémillon
39 % Sauvignon blanc
14 % Sauvignon gris

Vinification

Mis en bouteille au Château
Gestion Parcelaire
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



Haute Valeur environnemental Niveau 3

Surface/Sol

10 ha
Argilo limoneux

Note de Dégustation

Belle couleur légèrement dorée avec quelques reflets verts.
Un nez puissant sur les fleurs d'acacia, les agrumes.
L'attaque de bouche est légèrement perlante, avec un milieu de bouche assez plein soutenue par une belle acidité.

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.