

Château La France, Cuvée Gallus 2013

AOC Bordeaux Supérieur

Cépages

52 % Merlot
31% Malbec
17% Cabernet Sauvignon

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
Elevage 12 mois en barriques

Surface/Sol

90 hectares
Argilo limoneux

Note de Dégustation

Couleur brillante et limpide avec quelques reflets tuilés.
Au nez, des arômes vifs de fruits rouges se mêlant au chocolat, cuir.
Une bouche suave et élégante avec une belle acidité, des notes de tabac blond
Long et bien équilibré.

- **Médaille d'Or Gilbert et Gaillard**
- **Médaille d'Argent Los Angeles Wine Compétition 2015**
- **4,5/5 Verres Guide Hubert 2015**
- **86/100 Wine Enthusiast**
- **Guide Hachette 2016**
- **14,5/20 LE POINT « Millésime 2013 »**
- **REVUE DU VIN DE France « Réussite Millésime 2013 »**



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.