



CHÂTEAU DE FRANCE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

« Un si beau nom qui l'oblige... »

Château de France rouge 2019, AOP Pessac Léognan

Cépages : 49 % Cabernet Sauvignon, 51 % Merlot

Dégustation : robe rubis profond à nuance grenat. Nez intense et fin, floral violette, fruits rouges et noirs cassis-myrrille-cerise, épicé, une note cigare. Bouche fondue, harmonieuse entre puissance, gourmandise, fraîcheur et matière, fruitée et poivrée jusque dans la jolie longueur, des tanins élégants et mûrs, fève de cacao en finale.

Les harmonies mets-vin : terrine de sanglier, carpaccio de bœuf, carré d'agneau, couscous royal, brie de Meaux, poires au vin.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes.

Prix TTC départ cave : 27,60 euros.



Cette propriété familiale de 40 hectares en AOC Pessac-Léognan inclut 36 hectares de Cabernet sauvignon et de Merlot pour la production de vin rouge et 4 hectares de Sauvignon et de Sémillon pour la production de vin blanc.

Le Château de France rouge et le Château de France blanc se partagent les reconnaissances mondiales.

Le Château de France est élu parmi les Vins de Demain 2022 par la Fondation du Vin. Arnaud Thomassin y voit la reconnaissance des pratiques environnementales qu'il applique, depuis déjà en 2016, l'adhésion au SME du vin de Bordeaux

SAS B. THOMASSIN - CHÂTEAU DE FRANCE - 33850 Léognan
33 (0)5 56 64 75 39 - contact@chateau-de-france.com www.chateau-de-france.com
[Facebook Château de France](https://www.facebook.com/Chateau-de-France)
<https://twitter.com/cfpessacleognan?s=11>
https://www.instagram.com/chateau_de_france_leognan/

