



CHÂTEAU DE FRANCE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

« Un si beau nom qui l'oblige... »

Château Coquillas rouge 2019, AOP Pessac Léognan

Cépages : 40 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot

.Dégustation : robe grenat chatoyant. Nez frais et mûr, floral pivoine, fruité cassis-mûre et cerise griotte, une note mentholée. Bouche équilibrée entre fruit, minéralité et des tanins fondus mais présents, cigare, fraîche et longue sur le chocolat, la fraise et cerise.

Les harmonies mets-vin : charcuterie, thon à la plancha avec poivrons-tomates, viande grillée, brie, picodon sec, tarte au chocolat.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes.

Prix TTC départ cave : 15 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/

