

CHÂTEAU DE FRANCE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

« Un si beau nom qui l'oblige »

Château Coquillas 2024, AOP Pessac Léognan

Cépages : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

Dégustation : robe doré clair, lumineuse.

Nez vif, frais et mûr, floral, fruité poire, abricot et lychee, une touche d'épices douces poivre gris-cannelle.

Bouche fondue, fraîche et gourmande, citronnée et poivrée, longue sur le fruit, minérale saline en finale.

Ses plats: tapenade d'olives vertes, carpaccio de saumon, aumonnières aux noix de Saint-Jacques, filets de rouget., fondant au citron, salade d'agrumes, sorbets

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes.

Prix TTC de vente au Château : 17,00 euros.



Le coin du paléontologue :

la parcelle bien-nommée "Coquillat" est truffée de fossiles remontant à 19 millions d'années !

Les coquilles trouvées dans les vignes du Château de France prouvent que le Bordelais bénéficiait d'un climat tropical.

De la présence de ces merveilleux fossiles, on ne peut que reconnaître l'existence d'une mer ancienne à cet emplacement, qui a joué un rôle important dans la composition de la terre d'aujourd'hui. Ils sont la trace des organismes anciens qui ont participé au fil des millénaires à la spécificité de ce terroir remarquable.



CHÂTEAU DE FRANCE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux
« Un si beau nom qui l'oblige »

Propriété familiale membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château de France fait partie des plus anciens propriétaires de l'appellation Pessac-Léognan.

Le Château de France, qui avait été repris en 1971 par Bernard Thomassin est conseillé depuis 1996 par Michel Rolland, et Arnaud Thomassin en assure la direction.



Le vignoble est constitué de 36 ha de Cabernet sauvignon et de Merlot pour la production de vin rouge et 4 ha de Sauvignon et de Sémillon pour la production de vin blanc.

Arnaud Thomassin produit des vins rouges et blancs d'une grande finesse et résolument de garde : le Château de France rouge et le Château de France blanc se partagent les reconnaissances mondiales.

Le Château de France applique des pratiques environnementales 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/