

# CHATEAU DE FRANCE

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

## Arnaud Thomassin présente sa gamme

Vous recevrez pour dégustation Château de France rouge 2015

### L'emblème du château :

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| - Château de France rouge 2015, AOP Pessac-Léognan | 25,30 euros ttc départ cave |
| - Château de France blanc 2018, AOP Pessac-Léognan | 25,60 euros ttc départ cave |

### Les vins plébiscités par la restauration, notamment à Bordeaux :

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| - Château Coquillas rouge 2018, AOP Pessac-Léognan | 14,70 euros ttc départ cave |
| - Château Coquillas blanc 2019, AOP Pessac-Léognan | 15,00 euros ttc départ cave |

### Le retour de l'oiseau rare des marais à papyrus en Afrique !

- |                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Bec en Sabot 2019, AOP Pessac-Léognan | 11,20 euros ttc départ cave |
|---------------------------------------|-----------------------------|



**NOUVEAU SITE WEB** <https://chateau-de-france.com/>

Mis en ligne le 1<sup>er</sup> novembre, le nouveau site du Château de France est dynamique, clair, riche d'actualités mensuelles, et son site de vente en ligne est sécurisé.

Cette vitrine encore plus attrayante et accessible permettra de cibler un nouveau public tout en continuant à informer les consommateurs habituels du Château de France.

# Château de France rouge et Château de France blanc se partagent les reconnaissances mondiales

## Château de France rouge 2015

AOP Pessac-Léognan rouge

**Cépages :** 40 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot

**Dégustation :** robe rubis profond. Nez intense, complexe et mûr, floral pivoine, framboise, épice poivre noir-muscade-réglisse vanille, tabac blond. Bouche fondue et ronde, harmonieuse entre puissance, gourmandise, fraîcheur et matière, fruitée et poivrée jusque dans la longueur.

**Harmonie mets-vin :** terrine de chevreuil, épaule d'agneau, tajine kefta, daube de sanglier, cantal.

**Prix public indicatif en France :** 25,30 € TTC départ Château (sont à la vente aussi 2014-2016-2017)

**Distribution :** vente directe, cavistes, CHR

## Château de France blanc 2018

AOP Pessac-Léognan blanc

**Cépages :** 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

**Dégustation :** robe dorée à nuance émeraude, brillante. Nez mûr, fruité pêche-abricot, noisette, puis bergamote, et une note fumée. Bouche puissante et croquante, bel équilibre gras-acide, poivre gris, finale intense et fraîche avec une touche de salinité.

**Harmonie mets-vin :** homard, asperges sauce hollandaise, blanquette de la mer, saumon au four, beaufort ou tomme de brebis.

**PRIX PUBLIC INDICATIF EN FRANCE :** 25,60 € TTC départ Château

**Distribution :** vente directe, cavistes, CHR



La parcelle bien-nommée "Coquillat" (50 ares) est truffée de fossiles remontant à 19 millions d'années !

## Château Coquillas rouge 2018

AOP Pessac-Léognan rouge

**Cépages :** 40 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot

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

**Harmonie mets-vin :** charcuterie, thon ou saumon à la plancha avec poivrons-tomates, viande grillée, brie, picodon sec.

**Prix public indicatif en France :** 14,70 € TTC départ Château

**Distribution :** vente directe, cavistes, CHR

## Château Coquillas blanc 2019

AOP Pessac-Léognan blanc

**Cépages :** 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

**Dégustation :** robe doré clair, brillante et lumineuse. Nez intense et vif, floral, fruits à chair blanche pomme, aneth, thym, estragon, une touche épicée. Bouche harmonieuse, fondue, fraîche et gourmande, citronnée, avec une jolie longueur poivrée.

**Harmonie mets-vin :** huîtres plates, carpaccio de saumon, moules marinières, poisson grillé au citron.

**PRIX PUBLIC INDICATIF EN FRANCE :** 15,00 € TTC départ Château

**Distribution :** vente directe, cavistes, CHR



Bernard Thomassin, féru d'ornithologie, éprouvait de la sympathie pour cet oiseau rare, vigoureux, farouche et solitaire, qui mesure jusqu'à 1,50 m et vit dans les marais à papyrus de l'est de l'Afrique

## Bec en Sabot 2019

AOP Pessac-Léognan rouge

**Cépages :** 40 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot

**Dégustation :** robe rubis sombre, brillante. Nez intense, fruité pruneau-fraise, épices douces réglisse-vanille-cardamome-poivre noir. Bouche fraîche, tanins fondus, cacao, fruitée jusque dans la longueur.

**Harmonie mets-vin :** terrine de campagne, carpaccio de bœuf, rôti de porc aux pruneaux, boudin noir aux pommes, moussaka, émincé de bœuf à la chinoise, saumon grillé, camembert.

**Prix public indicatif en France :** 11,20 € TTC départ Château

**Distribution :** vente directe, cavistes, CHR



### Le Château de France, Pessac-Léognan

À 15 kilomètres au sud de Bordeaux, le vignoble du Château de France (40 hectares de vignoble, 36 ha entre Cabernet Sauvignon et Merlot et 4 ha entre Sauvignon et Sémillon) s'étend sur un des plus hauts coteaux de la terrasse de Léognan, la plus ancienne et la plus élevée des quatre terrasses de graves édifiées au fil du temps. Acquis en 1971 par Bernard Thomassin, la propriété est Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux depuis 1981, et conseillée par Michel Rolland depuis 1996.

L'adhésion au SME du vin de Bordeaux (Système de Management Environnemental) puis la certification HVE en 2018 signent un engagement pour formaliser et améliorer les pratiques existantes au Château de France en vue de réduire l'impact de ses activités sur l'environnement - [cliquez ici](#) pour le dossier de présentation.