

CHÂTEAU DE FRANCE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

« Un si beau nom qui l'oblige »

Une récolte prometteuse sous les meilleurs auspices ! Un joli millésime s'annonce, pour les blancs comme pour les rouges

Cette année encore, la vigne a pris un peu d'avance, portée par un climat généreux. Les vendanges ont débuté dès le 25 août sous un temps très clément, avec la récolte des blancs jusqu'au 1er septembre. Les fermentations sont désormais en cours, et tout se présente sous les meilleurs auspices : les jus sont expressifs, équilibrés.

Puis vint le tour des Merlot, jolis aussi, ramassés du 3 au 10 septembre.

Une courte pause dans les vendanges permettra maintenant aux Cabernet Sauvignon de peaufiner leur maturité. Cette respiration bienvenue devrait offrir aux raisins toute la richesse aromatique attendue. Leur récolte commencera dès la semaine prochaine, pour une fin des vendanges envisagée autour du 24 ou 25 septembre.

Un millésime prometteur se dessine, fruit d'un travail précis et de conditions météo favorables. Patience et vigilance guideront les derniers coups de sécateur, avec l'espoir d'un équilibre parfait entre fraîcheur, structure et élégance.



EN COULISSES | À la vigne comme au chai,
tout était prêt pour l'arrivée des vendanges

Millésime 2025 : de belles promesses en cuve et sur pied



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.

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.

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/