

CHÂTEAU  
CF  
DE  
FRANCE

*Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux*

*« Un si beau nom qui l'oblige... »*

## Millésime 2024

**des jolis blancs fruités et des vins rouges gourmands**



L'été a permis une bonne maturité des cépages rouges et blancs, malgré les conditions climatiques agitées .

Un bon millésime 2024 est annoncé dès le début de la récolte des Sauvignons le 5 septembre, avec de jolies grappes, aux couleurs et au goût rassurants.

Les vins seront fruités, avec des degrés pas trop élevés, répondant parfaitement à la demande actuelle des consommateurs.

"Grâce à un travail méticuleux et passionné, vous pourrez prochainement goûter à la richesse de nos raisins bordelais", déclare Arnaud Thomassin, content des très jolis blancs 2024, qui montrent une belle fraîcheur. De plus, le volume sera aussi au rendez-vous : les Sauvignons ont de belles intensités aromatiques, tout comme les Sémillons, ainsi qu'une belle matière.

Depuis le millésime 2011, un égreneur vibrant permet d'éliminer finement les débris végétaux. Non seulement cet égreneur respecte le raisin, mais son encombrement limité et sa simplicité d'utilisation en font un outil efficace et respectueux de l'environnement.



Dès fin septembre, les dégustations des premiers Merlots, d'une belle couleur, révèlent des vins très gourmands "comme on les aime", même avec une structure moyenne.

Et les Cabernets Sauvignon, à leur tour maintenant en fin de fermentation, sont également très colorés, avec encore plus de matière que les Merlots.

Le Château de France, emblématique de l'appellation Pessac-Léognan, dirigé par Arnaud Thomassin, avait été repris en 1971 par Bernard Thomassin et est conseillé depuis 1996 par le laboratoire Rolland.

À 15 kilomètres au sud de Bordeaux, dans les Graves, le vignoble de 40 hectares (dont 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. Arnaud Thomassin produit sur ce terroir original des vins rouges et blancs d'une grande finesse, le Château de France, cuvée emblématique et le Château Coquillas, issu de parcelles de coquillages, ainsi que le Pessac-Léognan rouge Bec en Sabot, nommé d'après cet oiseau rare.

Le Château de France applique des pratiques environnementales depuis déjà en 2016, l'adhésion au SME du vin de Bordeaux.