



GRAND VIN DE BORDEAUX - MÉDOC

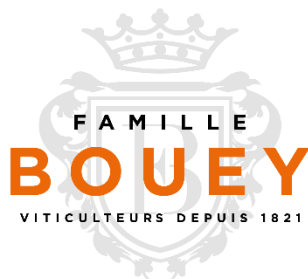
CHATEAU LA FRANCE  
DELHOMME



MÉDOC

CRU BOURGEOIS  
2018

PRODUIT DE FRANCE



# CHÂTEAU LA FRANCE DELHOMME

MÉDOC CRU BOURGEOIS 2018

## HISTOIRE:

Château La France Delhomme est un retour aux origines de la passion familiale pour le vin, la propriété se situant sur les terres des racines des familles Bouey et Delhomme en Médoc. Le patrimoine historique de la propriété est riche, en témoignent son nom historique, "Château La France" ou sa tour-pigeonnier du 18ème siècle, classée monument historique. Quand il en fit l'acquisition, Patrick Bouey renomma la propriété "Château La France Delhomme", en hommage à Anais Delhomme, une de ces ancêtres.

## TERROIR:

8,5 hectares sur le plateau calcaire de Blaignan et 1,5 hectares sur une croupe calcaire d'Ordonnac soit 10 hectares composés de vignes de 30 ans en moyenne et une parcelle exceptionnelle de 1926.

## ENCEPAGEMENT:

90% Merlot & 10% Cabernet Franc

## ITINERAIRE CULTURAL :

Agriculture raisonnée. On réalise un enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. La taille est en guyot double. Epamprage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeillage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcelles.

## VINIFICATION ET ELEVAGE:

Vinification parcelle. Extraction forte avec remontage traditionnels et délestages. Température de fermentation n'excédant pas 28°C. Macération longue. 12 mois en fûts de chêne (1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin et 1/3 de barriques de 2 vins.)

DEGRE: 15% vol

## MILLESIME 2018:

Notes de dégustation : « Frais et gouleyant avec de notes de petits fruits rouges et de noix, Château La France Delhomme est un vin ample en bouche à la finale juteuse et fruitée. » J.Suckling

CONSULTANT: Stéphane Deroncourt

