



FAMILLE  
**BOUEY**

VITICULTEUR DEPUIS 1841

GRAND VIN DE BORDEAUX - MÉDOC

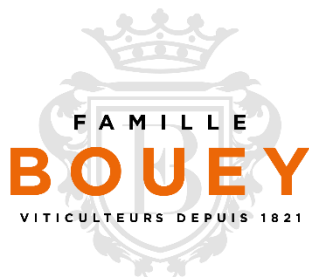
**CHATEAU LA FRANCE**  
**DELHOMME**



**MEDOC**

**CRU BOURGEOIS**

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 Anaïs Delhomme, une de ses 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.

### ENCÉPAGEMENT :

90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc

### ITINÉRAIRE 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. Effeuilage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcellaires.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

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

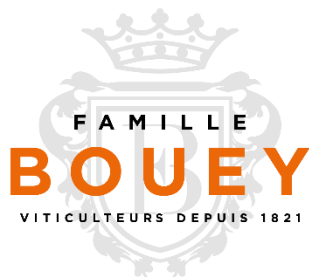
DEGRE : 15°C

### MILLÉSIME 2018

Notes de dégustation : « Frais et goulayant avec des 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 Derenoncourt





# CHÂTEAU LA FRANCE DELHOMME

## MÉDOC CRU BOURGEOIS 2018

### STORY:

Château La France Delhomme sends back to the family passion for wine, the estate being located exactly within the same village of the Bouey and Delhomme Families roots in Médoc. The historical heritage of the property is rich in symbols and landmarks, with historical name « Château La France » and its eighteenth's century tower, a French Historical Monument Patrimony. When he acquired the estate, Patrick Bouey decided to name it « Château La France Delhomme », a tribute to his family ancestors.

### TERROIR:

8,5 hectares on the limestone plateau of Blaignan and 1,5 hectares on the calcareous ridge of Ordonnac. The average of this 10 hectares is 30 years old vines, with a unique parcel from 1926.

### GRAPE VARIETY:

90% Merlot & 10% Cabernet Franc

### WINEGROWING :

A Sustainable agriculture with mechanical tillage of the soil between the rows and also mechanical weeding on each row. The debudding is manual. Double Guyot pruning. Meticulous lifting. Stripping and thinning if necessary, and of course harvest plot.

### WINEMAKING & AGING:

The grapes from each plot are fermented separately. We realized a strong extraction with traditional pumping down. The maximum fermentation temperature is 28°C followed by a long maceration. The aging last 12 months in French oak barrels (1/3 new barrels, 1/3 barrels of one wine, 1/3 barrels of two wines).

### DEGRE: 15% ABV

### VINTAGE 2018:

**Notes de dégustation :** « Deep garnet-purple colored, the 2018 La France Delhomme rocks up with open-knit black plums, fresh blackcurrants and mulberries scents plus hints of tobacco, wild sage and Sichuan pepper. Full-bodied, rich and laden with expressive black fruits, it has a firm, grainy texture and lovely freshness, finishing with an herbal lift. » **Lisa Perrotti, Wine Advocate - Parker**

### CONSULTANT: Stéphane Derenoncourt

