

CHÂTEAU DE FRANCE



PESSAC-LÉOGNAN

Propriétaire : Famille Thomassin



Le vignoble du Château de France s'étend sur un des plus hauts coteaux de la terrasse de Léognan, la plus élevée des quatre terrasses construites peu à peu par la Garonne, lors de ses crues. La générosité de l'ensoleillement et la nature d'un sol très particulier en font un terroir unique.

Depuis son acquisition du Château de France en 1971, Bernard Thomassin a fait des investissements permanents, tant au niveau du vignoble, entièrement reconstitué, que du cuvier et des chais, pour un unique objectif : élaborer un très grand vin.

Son fils Arnaud, arrivé en 1996, dirige aujourd'hui la propriété dans la continuité de son père.

Les vins sont vendus en France et dans le monde entier, reconnaissance de sa qualité et du travail accompli par la famille Thomassin depuis maintenant quarante ans.

Le grand vin Château de France et le second vin Château Coquillas sont produits en rouge et blanc.

Surface	40 ha
Production	Rouge : 60 000 bouteilles - Blanc : 18 000 bouteilles
Géologie	Graves profondes
Cépages	Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot Blanc : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon
Élevage	Rouge : 12 mois - Barriques neuves : 30 %
Second vin	Château Coquillas

Président directeur général : Bernard Thomassin - Directeur général : Arnaud Thomassin

Château de France 98, route de Mont de Marsan - 33850 Léognan
GPS : Latitude : 44.716093 - Longitude : -0.604999
Tél. +33 (0)5 56 64 75 39 - Fax +33 (0)5 56 64 72 13
contact@chateau-de-france.com - www.chateau-de-france.com