



## CHATEAU DE FRANCS 'LES CERISIERS'

### Francs Côtes de Bordeaux

#### PRESENTATION

Dominant le paysage, le Château de Francs est une merveille architecturale du moyen Age, ceint d'un beau vignoble aujourd'hui totalement restauré. Ce magnifique domaine avec 37 hectares de vignes sur un fabuleux terroir argilo calcaire proche de ce que l'on trouve sur le plateau de Saint Emilion.

Le château de francs était à l'origine une place forte militaire sous domination anglaise de 115 à 1453, date de la bataille de Castillon. Seule une partie du Château servait d'habitation seigneuriale, le reste étant réservé aux 300 hommes de troupe avec leurs chevaux et équipages. La famille de Ségur qui avait mis son château à la disposition des anglais, fut contrainte de le vendre quand l'aquitaine redevint Française sous Henri IV.

C'est en 1986 que Hubert de Bouard de la Forest copropriétaire du château Angélus et Dominique Hebrard ex copropriétaire du château Cheval Blanc décident d'investir dans cette région encore peu connue. Entouré d'une équipe dynamique et soudé depuis plus de 25 ans, les deux amis d'enfance confectionnent des vins fins et élégants connus et reconnus pour leurs qualités et leurs prix très abordables.

#### DEGUSTATION

Ce Francs-Côtes de Bordeaux du Château de Francs cuvée «Les Cerisiers» a une belle couleur rubis. Le nez a des notes de fruits rouges, complexe, fin et très classique. En bouche l'attaque est franche sur le Fruit avec des notes finement Boisées.

Belle quantité de tanins et longue finale. «Vin plaisir...!»

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Sols :** argilo-calcaire

**Conduite du vignoble :**

Taille Bordelaise ébourgeonnée

Double effeuillage

Eclaircissage

**Cépages :**

90% merlot, 10% cabernet sauvignon

**Vinification :** Cuves Inox thermo régulées, technique de vinification (remontages, délestages, temps de macération), sont adaptés en fonction du millésime et de la matière première.

**Elevage :**

12 à 14 mois 1/3 barriques neuves, 2/3 barriques d'un an.