



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU AD FRANCOS

Francs - Côtes de Bordeaux

ORIGINE - TERROIR

Les origines du Château Ad Francos remontent au VI^e siècle, quand Clovis, premier roi chrétien de France, a vaincu les Wisigoths et conquis la terre d'Aquitaine. Une garnison franque s'installa à cette époque sur cette colline stratégique qui fut nommée « Ad Francos » (signifiant littéralement « chez les Francs »), donnant ainsi son nom au village actuel, Francs.

Le château, dont la construction s'étale du 9^e au 18^e siècle, est un joyau hétéroclite d'architectures romanes et gothiques. Les grandes épidémies, la Guerre de Cent Ans, les grandes invasions, les guerres de religions ou encore la Révolution ont marqué l'histoire du château. Les diverses familles qui s'y sont succédées ont agrandi le château au fil des années et ont chacune apposé leur empreinte. Après la Révolution Française et l'effondrement de la lignée des seigneurs établis à Francs, le château fut vendu aux ancêtres de Michel Rolland, œnologue mondialement renommé, qui y a passé la majeure partie de son enfance.

Depuis 2008, une campagne de restauration de grande ampleur menée par Viviane et André Vossen sauve le château de la ruine. Ils décident alors de redonner au château son nom, « Ad Francos ». Plus de mille ans séparent cette résurrection de la première mention écrite « Ad Francos » trouvée dans un ouvrage datant de 1004. Aujourd'hui, les propriétaires Qiong Er Jiang et Guillaume Brochard s'attèlent, avec passion et ambition, à faire rayonner le Château Ad Francos et son appellation au-delà des frontières.

Les vignes du château sont exposées plein sud, à flanc de coteaux argilo-calcaires d'une exceptionnelle richesse. Michel Rolland est l'œnologue conseil du château. S'appuyant sur une connaissance intime des terroirs, il crée des vins hors du commun, d'une profondeur et d'une finesse admirables.

CULTURE DE LA VIGNE

Effeuilage sur deux faces, vendanges vertes; Vendanges manuelles, double tri manuel sur table; Rendements faibles (40hl/ha); Vignes d'un âge moyen de 25 ans

VINIFICATION

Encuvage par gravité pour diminuer l'astringence des tanins et préserver leur qualité et leur rondeur
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées dernière génération
Élevage de 24 mois en barriques neuves et sélectionnées de chêne français

CÉPAGES

70% Merlot; 20% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Château Ad Francos se pare d'une jolie robe, dense et éclatante, de couleur cerise. Son nez se démarque par des notes élégantes de fruits noirs (mûre, myrtille et prune) et d'épices (régliasse), relevées par un caractère boisé, légèrement toasté. En bouche, on découvre un vin ample et gourmand, soutenu par des tanins puissants et enrobés, signes d'une extraction parfaitement maîtrisée. Ses arômes de fruits noirs sauvages, de cacao et de tabac s'étirent sur une finale longue et savoureuse.

ACCORDS METS & VINS

À déguster au bon moment, avec les bonnes personnes, seul ou en accompagnement de produits authentiques et de grande qualité.

Servir à 18°C

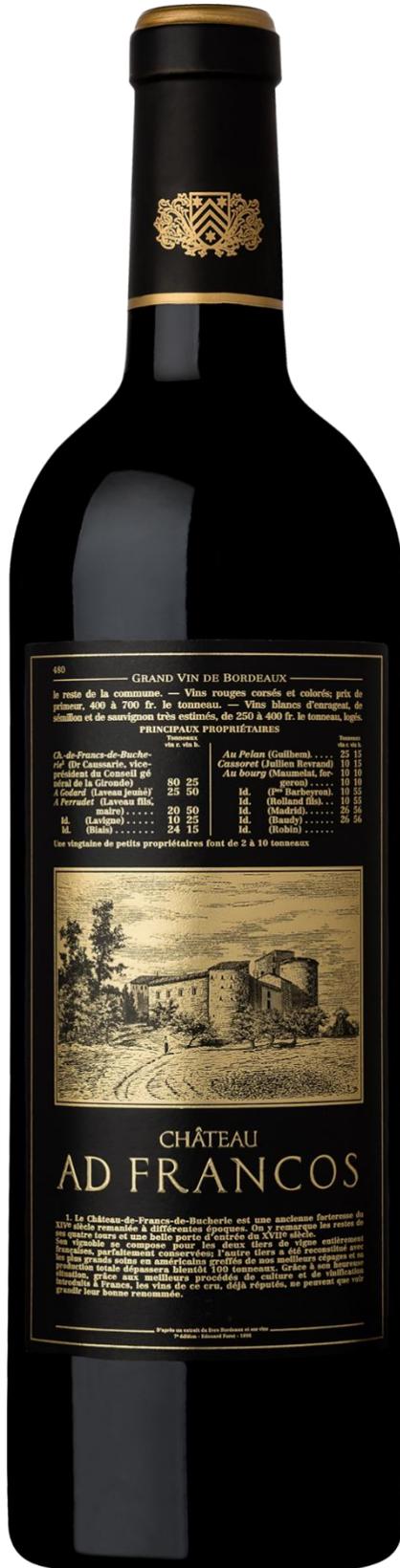
RÉCOMPENSES

2018 : 15,6-16,65/20 – Le Point 2019

2015 : 91/100 – Decanter

90/100 – James Suckling

2014 : 89/100 – James Suckling



MAISON LE STAR

2, lieu-dit Cazeau, CS90012 - 33540 Gornac

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - contact@maisonlestar.fr - www.maisonlestar.com