



MAISON LE STAR  
VIGNOBLES & CHATEAUX

## PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

### CHÂTEAU AD FRANCOS

#### Réserve Ad Aeternam

#### Francs - Côtes de Bordeaux

##### ORIGINE - TERROIR

Les origines du Château Ad Francos remontent au VI<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> 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 vin hors du commun, d'une profondeur et d'une finesse admirables.

##### CULTURE DE LA VIGNE

Effeillage sur deux faces, vendanges vertes  
Vendanges manuelles, double tri manuel sur table  
Rendements faibles (35hl/ha)  
Vignes d'un âge moyen de 40 ans

##### VINIFICATION

Encuvage par gravité pour diminuer l'astringence des tanins et préserver leur qualité et leur rondeur

Vinification intégrale en barriques de chêne français neuves et sélectionnées  
Élevage de 24 mois

##### CÉPAGES

100% Merlot

##### DÉGUSTATION

La réserve Ad Aeternam du Château Ad Francos arbore une magnifique robe rouge grenat, sombre et profonde, presque noire. Le nez dévoile un bouquet complexe, reflet de son long élevage avec ses notes grillées et vanillées, qui laissent s'exprimer le raisin sur des senteurs délicates de mûre et de cassis. Une attaque ample ouvre sur un palais tout aussi flatteur, parfaitement équilibré, concentré, racé et d'une structure à la fois solide et élégante. Ses arômes de fruits noirs et d'épices persistent dans une finale d'une exceptionnelle intensité et richesse.

##### ACCORDS METS & VINS

Certainement le nectar qui accompagnera au mieux les moments précieux, conviviaux et chaleureux de la vie. À déguster seul ou en accompagnement de produits authentiques et de grande qualité. Une dégustation à chérir.  
Servir à 18°C



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh - France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - www.maisonlestar.fr