



CHÂTEAU
AD FRANCOS

PRIMEURS 2022



Oenologists: Michel Rolland, Julien Viaud,
ROLLAND & ASSOCIES

Owner: Guillaume Brochard & Qiong Er Jiang
Responsible Chai & Culture: Remy Carrière

CHÂTEAU AD FRANCOS

2022

ROUGE RED

100% Merlot
Fermentation alcoolique
& malolactique en Cuves Inox Thermorégulées
élevage entre 12 et 18 mois
en barriques de chêne Français
1/3 Bois Neuf, 1/3 Bois 1 an
& 1/3 Cuves Inox

Date de vendanges 25 Septembre 2022

Superficie 6 hectares
Sols argilo calcaire
Densité 6600 pieds / ha
Rendement 35 hl/ha
Age moyen des vignes: 25 ans
Effeillage deux faces
Vendanges vertes
Vendanges manuelles Double tri
Production 30.000 bouteilles

Enologue Michel Rolland & Julien Viaud

*Le chai du château Ad Francos,
conçu par l'ébeniste Stéphane Lebrun,
est logé au cœur des murailles de la forteresse médiévale.
La vendange parcellaire est écoulée par gravité
dans les cuiviers inox, dans le meilleur respect
de l'expression du fruit, puis, une fois fermenté,
il continue son parcours « gravitationnel »
comme un voyage dans le temps,
vers la cave de vieillissement,
où jaillie depuis des siècles,
une source aux origines du château.*

100% Merlot
Alcoholic & malolactic fermentations
in stainless steel thermoregulated tanks
Aging between 12 and 18 months
in French oak barrels,
1/3 new, 1/3 One year &
1/3 Stainless steel tanks

Date of Harvest 25 September 2022

Area 4,5 hectares
Soils limestone clay
Density 6600 plants / ha
Yield 30 hl/ha
Average age of vines: 25 years
Double-sided leafing
Green harvest
Hand harvesting Double sorting
Production 20,000 bottles

Oenologist Michel Rolland & Julien Viaud

*The chai of the Château Ad Francos,
designed by carpenter and designer Stéphane Lebrun,
is nested in the heart of the fortress's walls.
The plot harvest is led by gravity to stainless steel vats,
allowing the full expression of the fruit.
Once fermented, it continues its gravitational journey
- as a trip back in time - towards the aging cellar
where a natural spring, at the very origin
of the castle centuries ago,
provides the perfect aging conditions
to the wine.*



CHÂTEAU AD FRANCOS

2022

BLANC WHITE

50% Sémillon,
50% Sauvignon Blanc
Vinification en cuves ovoïdes
& barriques.
Elevage : entre 6 & 8 mois
en barriques de Chêne Français Neuf,

Date de vendanges 6 Septembre 2022

*Superficie 1,6 hectares
Sols argilo calcaire
Désherbage mécaniques
Taille Guyot Poussard
Densité 6600 pieds/ha
Rendement 50 hl/ha.
Age moyen des vignes 20 ans
Effeuvillage une face,
vendanges vertes,
vendanges manuelles double tri
Production 11.000 bouteilles*

Oenologue Michel Rolland & Julien Viaud

Historiquement, Francs a toujours été une terre de Blancs. Le pressurage est précédé par une macération pelliculaire afin d'extraire un maximum d'arômes. La fermentation a lieu en cuve ovoïde et en barrique afin d'apporter gras, rondeur et complexité. Des batonnages sont effectués de façon régulière afin de donner un corps incomparable. Le vin blanc du Château Ad Francos fait parti de l'élite des vins mondiaux, classé parmi les 5% meilleurs vins du monde sur l'application de communauté oenophile, Vivino.

50% Sémillon,
50% Sauvignon Blanc
Fermentation in ovoid concrete
tanks & barrels
Aging: Between 6 & 8 months
100% New French Oak Barrels,

Date of Harvest 6 September 2022

*Area 1,6 hectares
Soils limestone clay
Mechanical weeding
Trim Guyot Poussard
Density 6600 plants/ha
Yield 50 hl/ha.
Average age of vines 20 years
One-sided leafing
Green harvest,
manual harvesting double sorting
Production 11.000 bottles*

Oenologist Michel Rolland & Julien Viaud

Francs has been an all time land for white wine and Ad Francos carries on this tradition with the utmost care. In order to extract a maximum of aromas, a pellicular maceration is followed by pressing. The fermentation takes place in both an ovoid tank and barrels to bring fat, roundness and complexity. Wine stirring are carried out regularly to provide an incomparable body. The Château Ad Francos white wine is part of the elite wines in the world, ranked among the 5% best wines in the world by the oenophile community application, Vivino.

