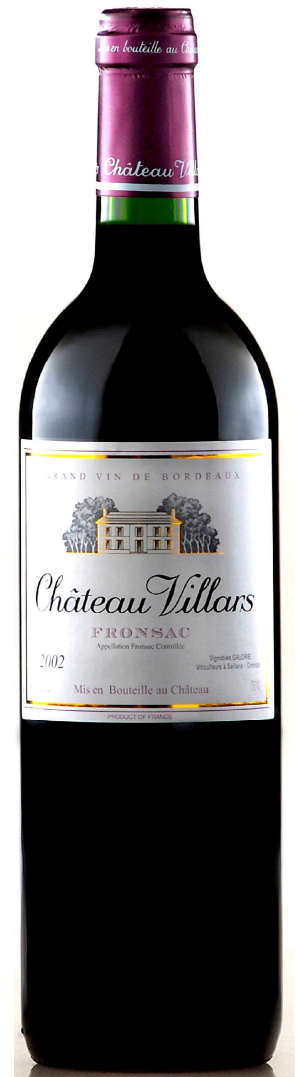


# CHÂTEAU VILLARS

## 2000



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	20 ha
<b>PRODUCTION:</b>	101.000 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	38 ans
<b>CEPAGES:</b>	75 % Merlot Noir 17 % Cabernet Franc 8 % Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles du 18 septembre au 3 octobre. Traditionnelle, macération de 30 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 30°C - 31°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en barriques durant 13 mois, avec 40% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Collage: blancs d'œufs frais, vins non filtrés. Mise en bouteille : mars 2002.
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Guide Hachette 2004 **</b> " Encore une fois ce château se distingue par un millésime remarquable signant une grande maîtrise tant au vignoble que dans les chais. La robe rubis foncé est intense, à la hauteur du bouquet de fruits noirs bien mûrs, de pain grillé et d'épices. Souple et rond en attaque, le palais révèle une structure tannique fine et racée, équilibrée. C'est un Fronsac typique qui demande encore deux à cinq ans de vieillissement pour s'exprimer totalement. " <b>Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2002</b>
<b>ALLIANCE:</b>	Rôti de Sanglier, Cochon de lait grillé, Côte de Bœuf. Température de service: 16°C. Apogée: 2010 – 2018