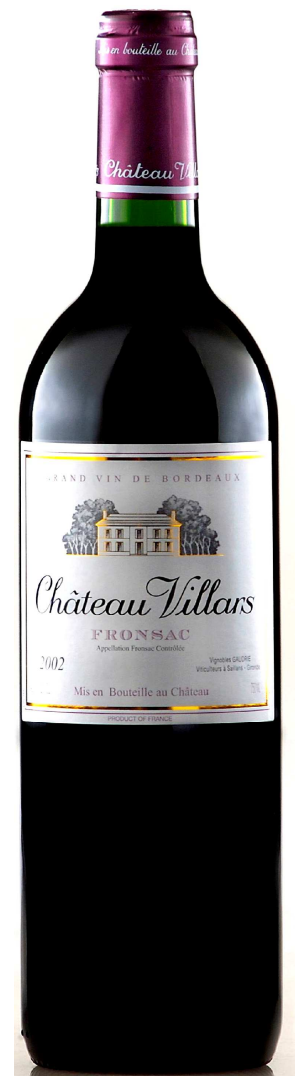


# CHÂTEAU VILLARS

## 2001



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	20 ha
<b>PRODUCTION:</b>	83.500 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	38 ans
<b>CEPAGES:</b>	75 % Merlot Noir 15 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles du 25 Septembre au 8 Octobre. Traditionnelle, macération de 25 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 2003.
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Guide Hachette 2005 *</b> " Ce château compte parmi les trésors de l'appellation depuis de longues années. Ce 2001, paré d'une robe encore jeune, pourpre profond aux reflets violets, exprime des parfums de fruits cuits, d'épices et un toasté léger. En bouche l'attaque est souple et soyeuse puis l'évolution se fait plus puissante mais ne manque pas d'harmonie. Un bon vin à boire dans deux à cinq ans. "
<b>ALLIANCE:</b>	Cassoulet, Civet de chevreuil aux champignons, Châteaubriant grillé. Température de service: 16°C Apogée: 2012 – 2020