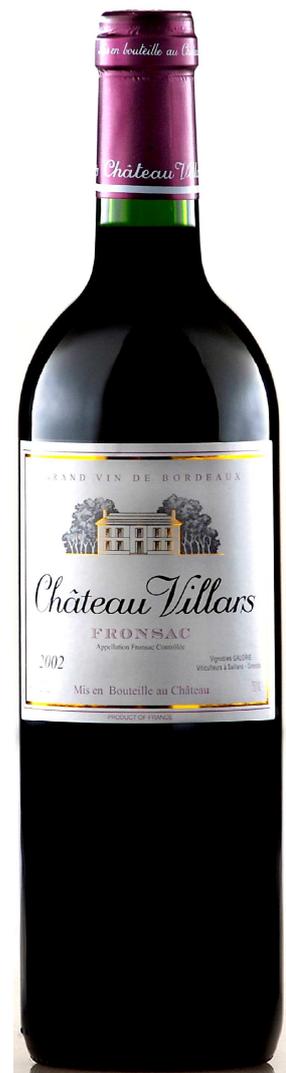


# CHÂTEAU VILLARS

## 2002



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	20 ha
<b>PRODUCTION:</b>	66.000 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	38 ans
<b>CEPAGES:</b>	70 % Merlot Noir 19 % Cabernet Franc 11 % Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles du 30 septembre au 9 octobre. Traditionnelle, macération de 25 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 30°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en barriques durant 12 mois, avec 30% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Collage: blancs d'œufs frais. Mise en bouteille : mars 2004.
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Guide Hachette 2006 **</b> " Depuis 1967 à la tête de cette propriété, Jean-Claude Gaudrie a joué parmi ses pairs un rôle moteur. Il réussit l'exploit, dans ce millésime délicat, de présenter un vin remarquable issu à 70% de merlot associé à 30% de cabernets. La robe presque noire, dense et brillante, annonce un bouquet complexe de truffe, de sous-bois, de réglisse, rehaussé de notes fruitées bien mûres. Les tanins sont savoureux et aimables dès l'attaque, puis ils se montrent amples, équilibrés, élégants. Un vin pour connaisseur, à apprécier dans 3 à 6 ans sur du gibier. " <b>Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2005</b>
<b>ALLIANCE:</b>	Canard aux Olives, Lièvre à la royale, Filet mignon de porc aux figues. Température de service: 16°C Apogée: 2008 – 2015