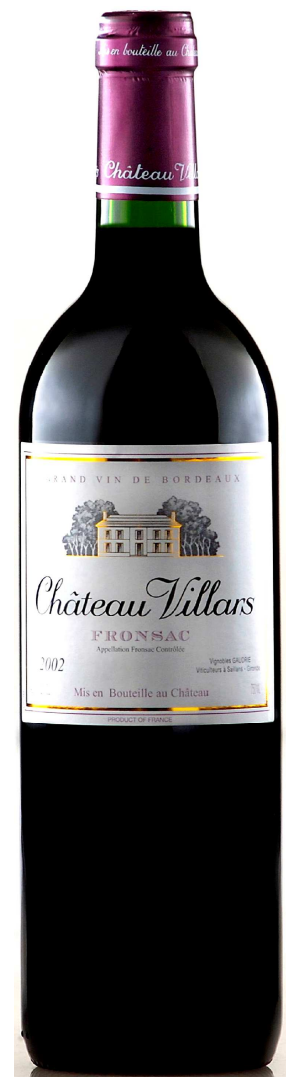


CHÂTEAU VILLARS

2003



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	89.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	35 ans
CEPAGES:	79 % Merlot Noir 15 % Cabernet Franc 6 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 6 au 23 septembre. Traditionnelle, macération de 28 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29 - 30°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 13 mois, avec 30% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Collage: blancs d'œufs frais, vins non filtrés. Mise en bouteille : mars 2005.
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2007 * " Valeur sûre du Fronsadais, cette propriété propose aujourd'hui d'excellents vins élaborés par Thierry Gaudrie, le fils du propriétaire qui a beaucoup œuvré pour l'appellation et son cru. Ce 2003 séduit par sa robe profonde aux reflets rubis et offre des parfums subtils de fruits mûrs (cassis) et d'épices qui ne demandent qu'à s'épanouir. Classique, bien équilibrée, la structure promet une garde d'au moins trois à huit ans. "
	Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2006
ALLIANCE:	Agneau rôti aux herbes, Carré de veau à la provençale. Température de service: 16°C Apogée: 2012 – 2020