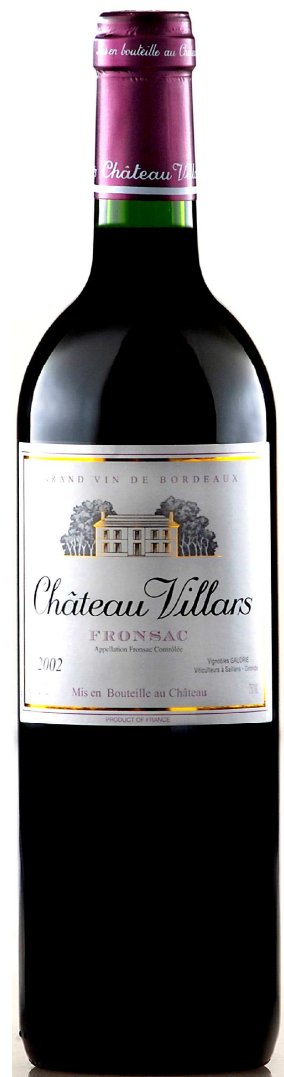


CHÂTEAU VILLARS

2004



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	100.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	35 ans
CEPAGES:	69 % Merlot Noir 26 % Cabernet Franc 5 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 27 septembre au 13 octobre. Traditionnelle, macération de 30 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29 - 30°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 12 mois, avec 30% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Collage: blancs d'œufs frais. Mise en bouteille : mars 2006.
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2008 * « Œnologue, Thierry Gaudrie est le vinificateur de talent de cette propriété. Son père est à l'origine, avec quelques autres, du renouveau de l'appellation. La robe de ce 2004 brille de reflets violines ; les arômes de cuir et de sous-bois sont en harmonie avec d'agréables nuances fruitées (framboise, mûre...). Les tanins ronds, veloutés, mûrs et enrobés par un boisé intense, mais de qualité demandent à mûrir. Le second vin, le Château Moulin Haut Villars obtient lui aussi une étoile ; il se boira plus jeune grâce à son fruité et à sa fraîcheur.» Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendants 2007
ALLIANCE:	Coq au vin, Fondue de magret de canard à la confiture d'oignons. Température de service: 16°C Apogée: 2009 – 2015