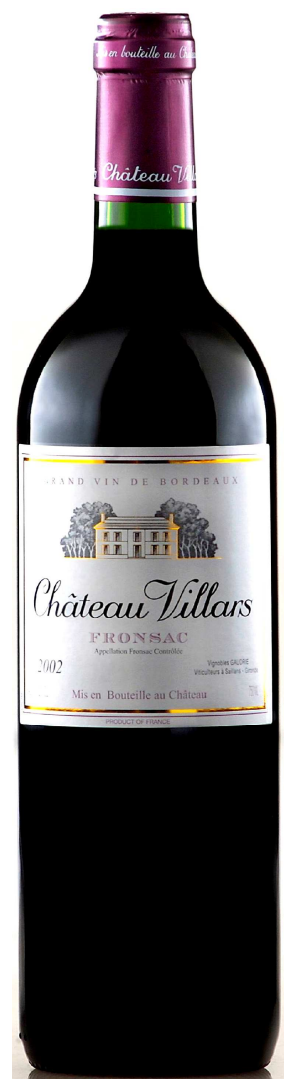


CHÂTEAU VILLARS

2005



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	88.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	35 ans
CEPAGES:	74 % Merlot Noir 18 % Cabernet Franc 8 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 15 septembre au 3 octobre. Traditionnelle, macération de 27 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°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 2007.
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2009 * « Plus de cent ans d'existence pour ce cru, près de 30 ha de vignes et cinquante ans de mise en bouteilles à la propriété. Un membre fondateur du club Expression de Fronsac qui regroupe la plupart des châteaux phares de l'appellation. Depuis dix ans, c'est Thierry Gaudrie, œnologue de talent, qui veille à la destinée de Château Villars. Une fois de plus apprécié, son vin, merlot pour les trois quarts, revêt une robe rubis profond et mêle au nez la framboise, la mûre et les épices. Suave et généreux en attaque, le palais se montre rond, construit sur des tanins veloutés et affiche beaucoup de persistance aromatique. On pourra savourer cette bouteille dans deux ans, ou la garder jusqu'à huit ans.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2012 – 2025