

# CHÂTEAU VILLARS

## 2006



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	20 ha
<b>PRODUCTION:</b>	78.000 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	36 ans
<b>CEPAGES:</b>	84 % Merlot Noir 11 % Cabernet Franc 5 % Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles du 18 septembre au 2 octobre. Traditionnelle, macération de 25 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°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 2008.
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Guide Hachette 2010 *</b> Membre fondateur du club « Expression de Fronsac », ce château habitué aux honneurs du Guide présente son 2006 sous une nouvelle étiquette, élégante et épurée. Brillant dans sa tenue pourpre soutenu, le vin développe des arômes puissants de fleurs, de truffe et de sous-bois. Charnu, plein, offrant des tanins soyeux et un boisé fondu, c'est un classique de l'appellation. On patientera néanmoins deux à trois ans pour une meilleure harmonie. <b>Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2009.</b>
<b>ALLIANCE:</b>	Température de service: 16°C Apogée: 2011– 2019