

CHÂTEAU VILLARS

2007



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	62.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	37 ans
CEPAGES:	62 % Merlot Noir 28 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 25 septembre au 8 octobre. Traditionnelle, macération de 26 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. Mise en bouteille : Mars 2009
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2011 * " Revenu sur le domaine familial en 1991 après avoir exercé la profession d'œnologue conseil dans le Blayais, Thierry Gaudrie a, depuis, beaucoup contribué à la renommée incontestable de ce cru qui fait aujourd'hui partie des grands de Fronsac. Son 2007 livre de discrets parfums de mûre et de cassis en harmonie avec un boisé élégant. Le volume et la rondeur de la bouche s'accompagnent de tanins riches qui demandent encore à s'assouplir en finale. C'est un vin de garde, à ouvrir dans deux à cinq ans sur un carré d'agneau. Le second vin du domaine, Ch. Moulin Haut Villars , aux arômes de griotte et d'épices, est cité. "
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2011– 2019