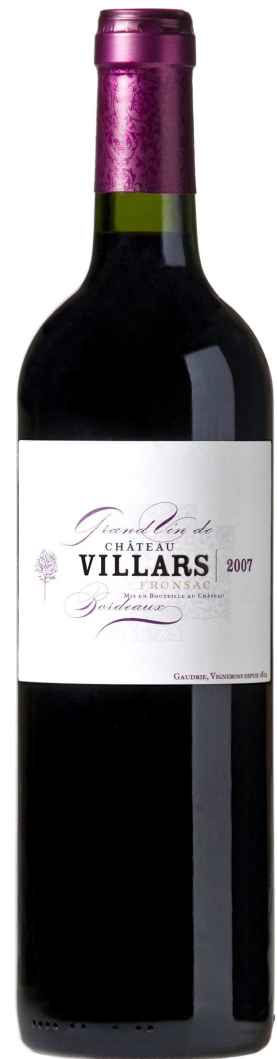


CHÂTEAU VILLARS

2008



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	66.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	38 ans
CEPAGES:	75 % Merlot Noir 17 % Cabernet Franc 8 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 29 septembre au 15 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. Mise en bouteille : Mars 2010
CARACTERISTIQUES:	Retour sur terre... Retour au classicisme ! De nombreux dégustateurs affirment que 2008 est ce qu'il s'est fait de mieux depuis 2005 ! Une chose est certaine : 2008 est l'éloge de la lenteur, maturation lente grâce à une longue et belle arrière saison et une évolution très lente en barriques. C'est un marathonien et il promènera longtemps ses tanins serrés, son caractère fermé, ne dévoilant qu'avec timidité son très grand potentiel. C'est le millésime des Amoureux du Bordeaux.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2015– 2023