

CHARME de VILLARS

2006



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
PHILOSOPHIE:	„Präludium“ zur Entdeckung von Château Villars
PRODUKTION:	8.900 Flaschen.
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	20 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir.
WEINBEREITUNG:	Handlese. (vom 19. September bis zum 25 September). Traditionelle Gärung, 23 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 29°C.
AUSBAU:	13 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz. Abfüllung: März 2008.
PORTRÄT:	<p>Dieser Wein zeigt ganz besonders gut, wie rund und geschmeidig der Merlot auf dem ungewöhnlichen Terroir von Villars wird. Daher ist es uns eine besondere Freude, Ihnen die Eleganz dieses Weines vorzuführen.</p> <p>Er wird genau so in Fässern ausgebaut wie sein großer Bruder und mit der gleichen Sorgfalt behandelt. Seine Besonderheit liegt darin, dass er ausschließlich aus Merlottrauben besteht, die für ihre Finesse, Eleganz und Harmonie ausgewählt wurden.</p> <p>Er ist ein bewusst feiner und bezaubernder Wein, der Sie bereits jung begeistern und Ihre exklusivsten Mahlzeiten verschönern wird.</p>
EMPFEHLUNGEN:	Für den Feierabend, zu Snacks, Aufschnitt, Käse ... Trinktemperatur: 16° C. Höhepunkt der Trinkreife: 2009 - 2012.