Château

Moulin Haut Villars 2002

GEMEINDE: Saillans
APPELLATION: Fronsac
REBFLÄCHE: 9 ha
PRODUKTION: 40.500 Flaschen
BODEN: Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS: 22 Jahre
REBSORTENSPIEGEL: 73 % Merlot Noir
20 % Cabernet Sauvignon
7% Cabernet Franc
WEINBEREITUNG: Handlese. (vom 25. September bis zum 9. Oktober);
Traditionelle Gärung, 24 Tage Maischegärung mit zweimaligem
Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 30 C.
AUSBAU: 10 Monate lang, 100% Fassausbau
Schönung : nur mit frischem Eiweiß.
Abfüllung: März 2004.
PORTRÄT: Ein außergewöhnlich trockenes Jahr und ein recht kühler Sommer.
Ein sehr trockener und windiger September brachte eine besonders konzentrierte, aber mengenmäßig limitierte Lese mit sich.
Tiefes Rubinrot, schwarze Früchte und feine Holznoten, samtige Tannins – dieser Wein besitzt alle Vorteile, um Sie bereits in seiner Jugend zu verzaubern.
Bronzemedaille auf dem Concours Général Agricole Paris 2004.
Guide Hachette 2006
EMPFEHLUNGEN: Salat mit eingelegtem Entenvormagen, Osso buco nach Mailänder Art.
Trinktemperatur: 16 C. - Höhepunkt der Trinkreife: 2006 – 2008.