Château

Moulin Haut Villars 2003

GEMEINDE: Saillans
APPELLATION: Fronsac
REBFLÄCHE: 9 ha
PRODUKTION: 36.500 Flaschen
BODEN: Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS: 22 Jahre
REBSORTENSPIEGEL: 83 % Merlot Noir
11 % Cabernet Sauvignon
6% Cabernet Franc
WEINBEREITUNG: Handlese (vom 12. September bis zum 26. September)
Traditionelle Gärung, 26 Tage Maischegärung mit zweimaligem
Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 29 C - 30 C.
AUSBAU: 10 Monate lang, 100% Fassausbau;
Schönung: nur mit frischem Eiweiß;
Abfüllung: März 2005.
PORTRÄT: Dieses Jahr, das beim Wachstumszyklus der Rebe von übergroßer
Hitze und Trockenheit geprägt wurde, erzeugte eine besonders konzentrierte, aber mengenmäßig kleine Lese. Tiefe Farbe, Konzentration, runde und samtige Tannins, würzige und kräftige Noten, die diesem Wein seinen ganz eignen Charakter verleihen, die Frucht eines außergewöhnlichen Jahrgangs. Trinken Sie ihn zum reinen Vergnügen.
EMPFEHLUNGEN: Ente mit Orange, großes Hühnchen mit Trüffeln, in Salzkruste gebraten.
Trinktemperatur: 16 C
Höhepunkt der Trinkreife: 2006 – 2010