Château

Moulin Haut Villars 2005

GEMEINDE: Saillans
APPELLATION: Fronsac
REBFLÄCHE: 9 ha
PRODUKTION: 61.000 Flaschen
BODEN: Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS: 20 Jahre
REBSORTENSPIEGEL: 88 % Merlot Noir
7 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG: Handlese (vom 16. September bis zum 30.September).
Traditionelle Gärung, 24 Tage Maischegärung mit zweimaligem
Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28 C.
AUSBAU: 10 Monate lang, 100% Fassausbau
Schönung: nur mit frischem Eiweiß
Abfüllung: März 2007
PORTRÄT: Ein wirklich ungewöhnlich trockenes Jahr mit mittelmäßiger Hitze, maximalem Sonneneinfall und kleinen Erträgen. Alle Bedingungen für einen außergewöhnlichen Wein waren gegeben.... und es wurde auch wirklich einer!
Sehr intensive Farbe, in der Nase schwarze Früchte und Gewürze, einschmeichelnder Mund mit schön strukturierten Tannin und viel Körper. Dieser Wein ist so lebhaft, dass er noch lange Freude bereiten wird.
Silbermedaille auf dem Concours des Grands Vins de France Mâcon 2007.
EMPFEHLUNGEN: Trinktemperatur: 16 C - Höhepunkt der Trinkreife: 2010 – 2017