

# CHÂTEAU VILLARS 2001

<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	83.500 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	38 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	75 % Merlot Noir 15 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese. (vom 25. September bis zum 8. Oktober) Traditionelle Gärung, 25 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 30° - 31°C..
<b>AUSBAU:</b>	13 Monate lang, 100% Fassausbau mit 40% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier. Schönung : nur mit frischem Eiweiß. Abfüllung: März 2003.
<b>PORTRÄT:</b>	Nach außergewöhnlich feuchtem Frühling und Sommer waren die anderthalb Monate vor der Lese absolut trocken. Dank perfekt gesunder und unglaublich konzentrierter Trauben bekamen wir einen ausgesprochen vollen Wein von außergewöhnlicher Farbe und sehr kräftigen aber reifen Tannins.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Cassoulet, Rehpfeffer mit Pilzen, gegrillter Chateaubriand. Trinktemperatur: 16° C. Höhepunkt der Trinkreife: 2012 - 2020.

