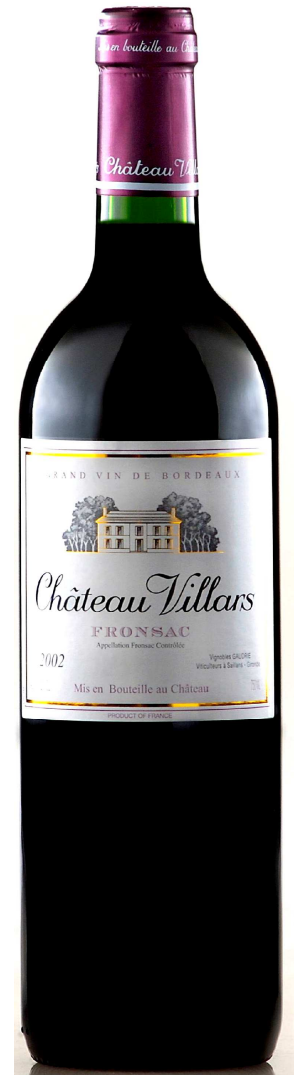


# CHÂTEAU VILLARS

## 2002



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	66.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	38 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	70 % Merlot Noir 19 % Cabernet Franc 11 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese. (vom 30. September bis zum 9. Oktober) Traditionelle Gärung, 25 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 30°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier. Schönung : nur mit frischem Eiweiß. Abfüllung: März 2004.
<b>PORTRÄT:</b>	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. Tiefe Farbe, die Konzentration und die schön präsenten Tannins lassen auf einen gehaltvollen Wein mit sehr gutem Lagerpotential schließen. <b>Goldmedaille Concours des Vignerons Indépendants 2005.</b> <b>2 Sterne im Guide Hachette 2006.</b>
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Wildente mit Oliven, Hase mit Eierstich, Schweinelendchen mit Feigen. Trinktemperatur: 16° C. Höhepunkt der Trinkreife: 2008 - 2015.