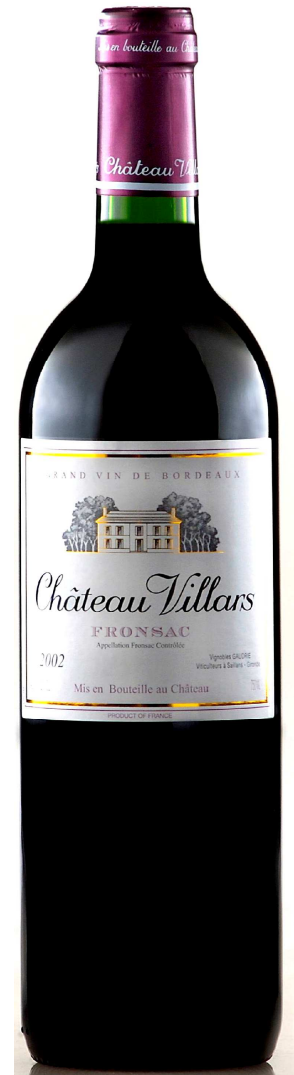


# CHÂTEAU VILLARS

## 2003



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	89.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	35 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	79 % Merlot Noir 15 % Cabernet Franc 6 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 06. September bis zum 23. September) Traditionelle Gärung, 28 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 29°C – 30°C..
<b>AUSBAU:</b>	13 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz Herkunft des Eichholzes: Allier Schönung: nur mit frischem Eiweiß Abfüllung: März 2005
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Guide Hachette 2007 *</b> "Dieses Weingut ist ein sicherer Wert in Fronsac. Heute bietet es exzellente Weine an, die von Thierry Gaudrie, dem Sohn des Besitzers gemacht werden. Sein Vater hatte seinerzeit für die Appellation und seinen Wein viel geleistet. Dieser 2003er besticht durch seine tiefe Robe mit Rubinreflexen und bietet subtile Düfte von reifen Früchten (Cassis) und Gewürzen, die bloß darauf warten, auszureifen. Klassisch, schön ausgeglichen, die Struktur verheißt ein Lagerpotential von mindestens drei bis acht Jahren." <b>Goldmedaille Concours des Vignerons Indépendants 2006.</b>
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Lammbraten in Kräutern, Kalbkarree wie in der Provence. Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2012 - 2020