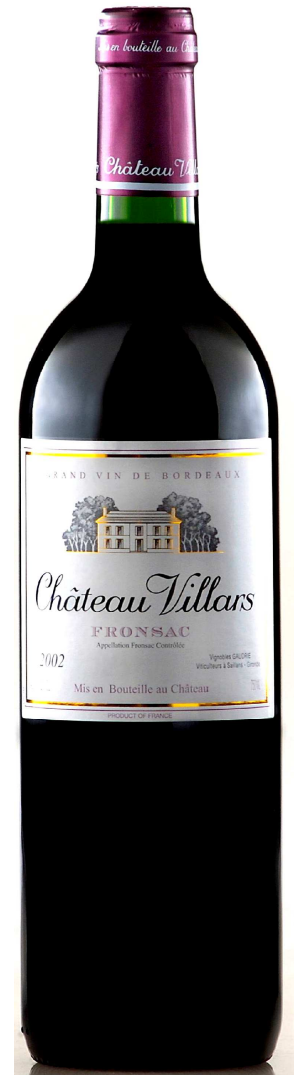


# CHÂTEAU VILLARS

## 2004



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	100.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	35 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	69 % Merlot Noir 26 % Cabernet Franc 5 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 27. September bis zum 13. Oktober) Traditionelle Gärung, 30 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 29°C – 30°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz Herkunft des Eichholzes: Allier Schönung: nur mit frischem Eiweiß Abfüllung: März 2006
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Guide Hachette 2008 *</b> «Der Önologe Thierry Gaudrie ist der talentierte Winzer dieses Weingutes. Sein Vater begründete mit ein paar anderen die Renaissance dieser Appellation. Die Robe dieses 2004 leuchtet mit violetten Reflexen; die Leder- und Unterholzaromen passen harmonisch zu angenehmen Fruchtnuancen (Himbeere, Brombeere...). Runde, samtige, reife Tannine werden von intensivem, aber qualitativem Holz eingebunden und sind noch am Reifen. Der Zweitwein, <b>Château Moulin Haut Villars</b> erhält ebenfalls einen Stern; er lässt sich dank seiner Frucht und Frische jünger trinken.» <b>Silbermedaille Concours des Vignerons Indépendants 2007.</b>
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Hähnchen in Rotwein, Fondue von Entenbrust mit Zwiebelkonfitüre. Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2009 – 2015