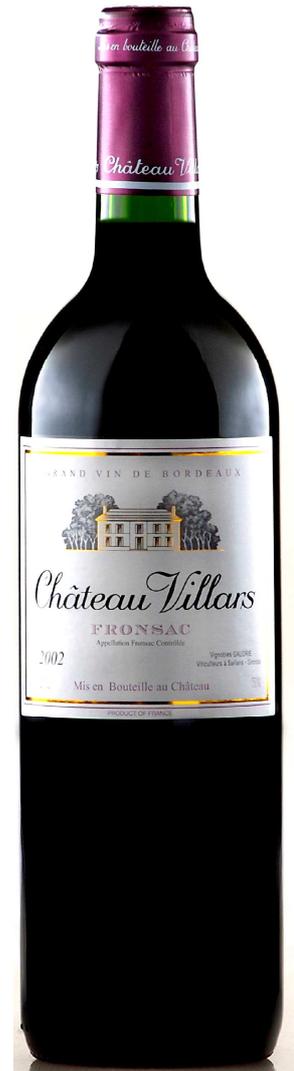


CHÂTEAU VILLARS

2005



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	88.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	35 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	74 % Merlot Noir 18 % Cabernet Franc 8 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 15. September bis zum 03. Oktober) Traditionelle Gärung, 27 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	12 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz Herkunft des Eichholzes: Allier Schönung: nur mit frischem Eiweiß Abfüllung: März 2007
PORTRÄT:	Guide Hachette 2009 * «Dieses Gut existiert seit über hundert Jahren, umfasst etwa 30 Ha Reben und blickt auf fünfzig Jahre Gutsabfüllung zurück. Es ist eines der Gründungsmitglieder des Clubs Expression de Fronsac, der die meisten richtungweisenden Châteaux der Appellation vereint. Seit über zehn Jahren wacht Thierry Gaudrie als begnadeter Önologe über das Schicksal von Château Villars. Sein Wein besteht zu drei Vierteln aus Merlot und hat uns wieder sehr gut geschmeckt. Er hat ein tiefes Rubinrot und vermischt in der Nase Himbeere, Brombeere und Gewürze. Der Ansatz ist sanft und großzügig, am Gaumen erweist sich der Wein als rund und gut gebaut mit samtigen Tanninen und anhaltend aromatischem Abgang. Dieser Jahrgang kann in zwei Jahren getrunken werden oder aber auch noch bis zu acht Jahren gelagert werden.“
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2012 – 2025