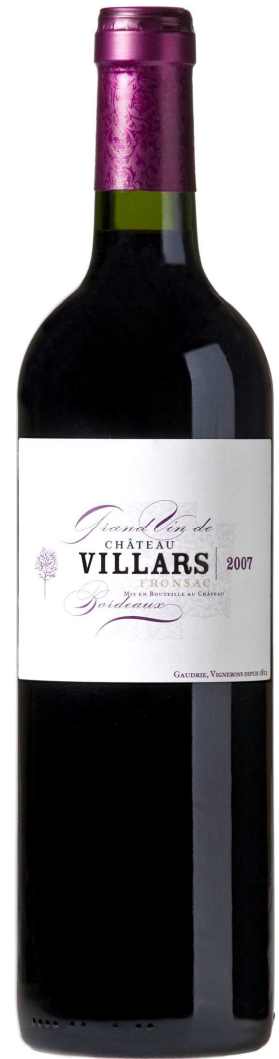


CHÂTEAU VILLARS

2006



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	78.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	36 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	84 % Merlot Noir 11 % Cabernet Franc 5 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 18. September bis zum 02. Oktober) Traditionelle Gärung, 25 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 2008
PORTRÄT:	Guide Hachette 2010 * Dieses Château ist eines der Gründungsmitglieder des Clubs «Expression de Fronsac» und ist an Ehrerbietungen von unserem Guide gewöhnt. Hier präsentiert es seinen 2006er mit seinem neuen, eleganten, verfeinerten Etikett. Leuchtendes, tiefes Purpurrot; in der Nase entwickelt der Wein kräftige Aromen von Blüten, Trüffel und Unterholz. Dieser Klassiker seiner Appellation ist fleischig und üppig mit seidigen Tanninen und schön eingebundenem Holz. Man sollte aber dennoch besser zwei bis drei Jahre warten, um ihn seiner ganzen Harmonie zu genießen. Silbermedaille Concours Mondial de Bruxelles 2009.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2011 – 2019