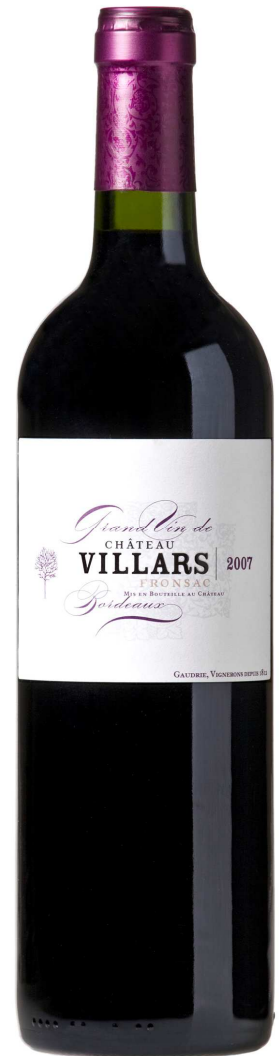


CHÂTEAU VILLARS

2007



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	62.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	37 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	62 % Merlot Noir 28 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 25. September bis zum 08. Oktober) Traditionelle Gärung, 26 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	12 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: März 2009
PORTRÄT:	Guide Hachette 2011 * " Nachdem Thierry Gaudrie als beratender Önologe im Blaye-Gebiet tätig war, kehrte er 1991 wieder auf das Familiengut zurück. Seitdem hat er viel zum unbestrittenen Ruf dieses Weines beigetragen, das heute zu den Großen von Fronsac gehört. Sein 2007er duftet nach diskreten Brombeer- und Cassisnoten, die sich harmonisch in einen eleganten Holzton einfügen. Der volle und runde Mund verfügt über gehaltvolle Tannine, die sich im Abgang noch abrunden werden. Dies ist ein Lagerwein, den Sie in zwei bis fünf Jahren zu einem Lammkarree genießen können. Ebenso sei der Zweitwein des Gutes, Ch. Moulin Haut Villars mit seinen Kirsch- und Gewürznoten, erwähnt. "
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2011 – 2019