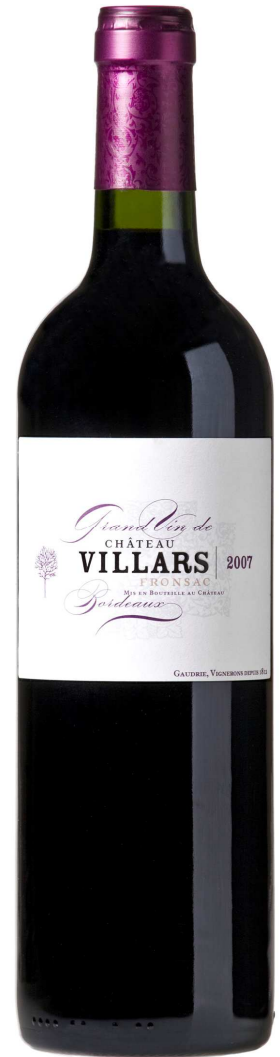


CHÂTEAU VILLARS

2008



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	66.000 bouteilles
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	38 Jahre
REBSORTENSPIEGEL	75 % Merlot Noir 17 % Cabernet Franc 8 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 29. September bis zum 15. 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 Abfüllung: März 2010
PORTRÄT:	Zurück zur Erde... Zurück zum Klassischen! Viele Verkoster behaupten, dass 2008 das Beste ist, was seit 2005 gemacht wurde! Eins ist sicher: 2008 ist ein Lobgesang auf die Gemächlichkeit, langsames Reifen dank einer langen und wunderschönen Nachsaison und bedächtiges Entwickeln in den Fässern. Dieser Jahrgang ist ein Marathonläufer, der lange seine dichten Tannine und seinen verschlossenen Charakter zur Schau stellen wird, aber nur schüchtern sein großartiges Potential. Dies ist ein Jahrgang für echte Bordeaux-Liebhaber.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2015 – 2023