

CHARME de VILLARS

2008



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
PHILOSOPHIE:	Prélude à la découverte du Château Villars
PRODUCTION:	8.900 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	20 ans
CEPAGE:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, les 1 ^{er} et 2 octobre. Traditionnelle, macération de 24 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 12 mois, avec 30% de bois neuf. Mise en bouteille : Mars 2010.
CARACTERISTIQUES:	Pour célébrer la rondeur et la souplesse du Merlot s'exprimant sur notre terroir singulier de Villars, nous avons eu envie de vous faire partager l'élégance de ce vin. Bénéficiant du même élevage en barriques que son modèle, il fut l'objet des mêmes soins attentifs. Son originalité réside dans son origine exclusive de raisins issus du cépage Merlot, choisis pour leur finesse, leur élégance et leur harmonie. Vin fin et sensuel par goût, il saura vous charmer et vous séduire dès sa prime jeunesse en embellissant vos repas les plus délicats.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2011 – 2014