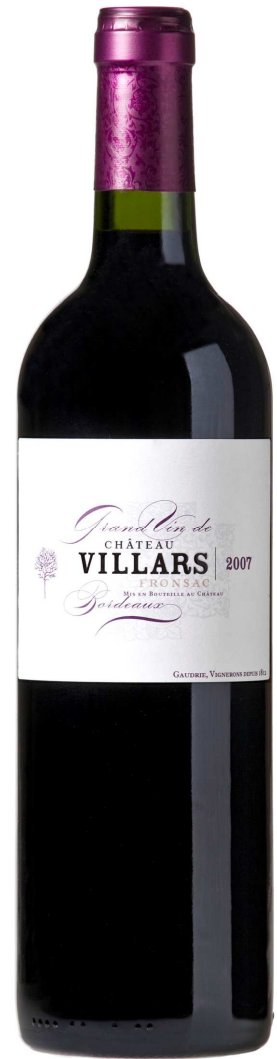


CHÂTEAU VILLARS

2008



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	66.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	38 ans
CEPAGES:	75 % Merlot Noir 17 % Cabernet Franc 8 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 29 septembre au 15 octobre. Traditionnelle, macération de 27 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 12 mois, avec 30% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : Mars 2010
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2012 * " Depuis deux siècles dans la même famille, ce cru est dirigé depuis vingt ans par l'œnologue Thierry Gaudrie. La robe de son 2008 est limpide et profonde. Le bouquet subtil évoque les fruits rouges, les épices et la vanille. Les tanins, extraits avec finesse, soutiennent un palais longuement fruité et harmonieux. A déguster aujourd'hui comme dans trois ou quatre ans. Le Moulin Haut Villars 2008 est cité pour sa fraîcheur et son fruité intense. "
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2015– 2023