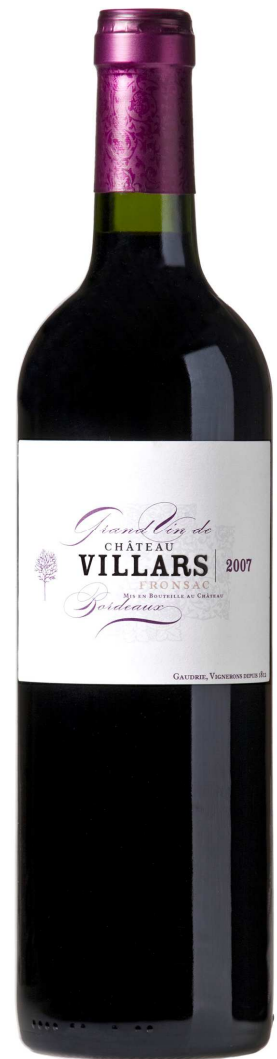


CHÂTEAU VILLARS

2009



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	100.700 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	39 ans
CEPAGES:	77 % Merlot Noir 17 % Cabernet Franc 6 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 21 septembre au 8 octobre. Traditionnelle, macération de 26 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 13 mois, avec 30% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : Mars 2011
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2013 " Cette belle propriété de Fronsac, fondée il y a deux siècles, confirme une nouvelle fois son talent avec cette cuvée, née d'un assemblage de merlot (77%) complété de cabernet franc (17%) et d'une pointe de cabernet sauvignon. Le rubis profond de la robe annonce un nez fin de fruits rouges bien mûrs et d'épices. Agréable dès l'attaque, la bouche se révèle ample et bien équilibrée entre la douceur et la fraîcheur. Un vin déjà très plaisant, mais qui pourra se conserver trois à dix ans. Pour un coq au vin, recommande Thierry Gaudrie, son concepteur. "
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2015– 2025