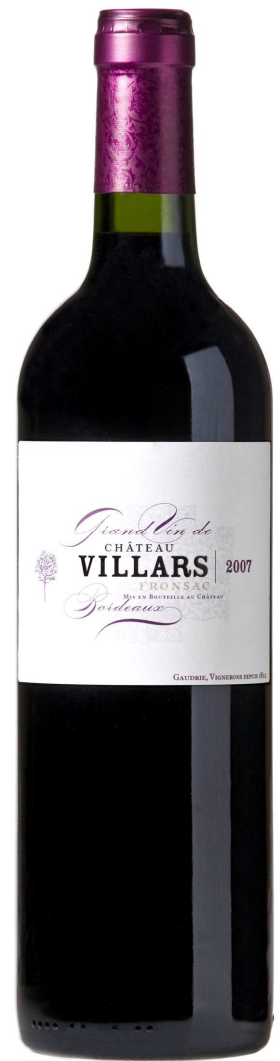


CHÂTEAU VILLARS

2009



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	100.700 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	39 Jahre
REBSORTENSPIEGEL	77 % Merlot Noir 17 % Cabernet Franc 6 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 21. September bis zum 8. Oktober) Traditionelle Gärung, 26 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	13 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: März 2011
PORTRÄT:	Guide Hachette 2013 "Dieses schöne, zwei Jahrhunderte alte Fronsac-Weingut beweist mal wieder sein Talent mit dieser Cuvée aus 77% Merlot, 17% Cabernet franc und ein wenig Cabernet Sauvignon. Das tiefe Rubinrot kündigt eine feine Nase mit schön reifen Früchten und Gewürzen an. Der Mund ist schon im Ansatz sehr angenehm und zeigt sich danach üppig mit schönem Gleichgewicht zwischen sanften und frischen Eindrücken. Ein bereits sehr angenehmer Wein, der sich aber auch noch drei bis zehn Jahre lagern lässt. Der Weinmacher Thierry Gaudrie empfiehlt ihn zu einem Coq au Vin."
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2015 – 2025