

CHÂTEAU VILLARS

2012



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	57.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	34 ans
CEPAGES:	76 % Merlot Noir 21 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 1 ^{er} au 16 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 40% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : 10 Avril 2014
CARACTERISTIQUES:	un petit miracle climatique...! Après un joli début de printemps idéal, la météo nous a gratifié d'un temps frais et humide jusqu'à la mi-juillet et d'un moral en berne. Août et Septembre, avec ensoleillement et chaleur retrouvés ont donné à la vigne l'énergie qui lui avait manqué pour mûrir et peaufiner de beaux raisins, prêts à cueillir au début d'Octobre. La quantité fait certes défaut mais on oubliera cette péripiétie quand nous dégusterons une telle réussite dans quelques années !
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2016– 2024