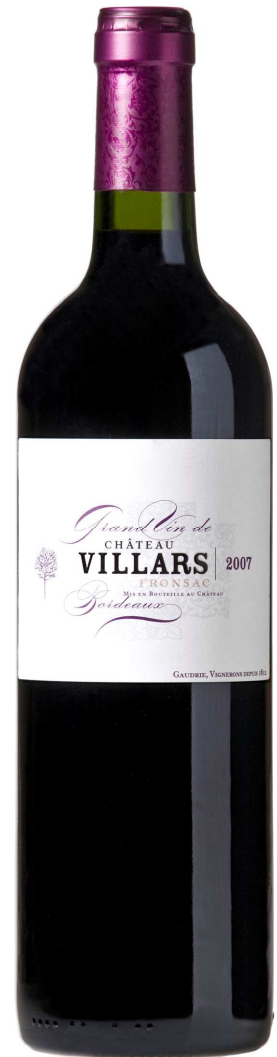


CHÂTEAU VILLARS

2012



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	57.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	34 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	76 % Merlot Noir 21 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 01 Oktober bis zum 16 Oktober). Traditionelle Gärung, 24 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
ELEVAGE:	12 Monate lang, 100% Fassausbau mit 40% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 10 April 2014
PORTRÄT:	Ein wahres klimatisches Wunder...! Nach einem schönen Start mit dem idealen Frühling mussten wir bis Mitte Juli kühles und feuchtes Wetter über uns ergehen lassen. Die Stimmung war dementsprechend.... August und September brachten jedoch Sonne und Hitze zurück und gaben der Rebe die fehlende Energie, um schöne Trauben reifen und sich verfeinern zu lassen, die dann Anfang Oktober gelesen werden konnten. Sicher, große Mengen wurden es nicht, aber wer wird schon daran denken, wenn wir in ein paar Jahren diesen gelungenen Tropfen genießen werden!
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2016 – 2024