

CHARME DE VILLARS 2011



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
PHILOSOPHIE:	„Präludium“ zur Entdeckung von Château Villars
PRODUKTION:	8.900 Flaschen.
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	20 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir.
WEINBEREITUNG:	Handlese. (vom 13. September bis zum 16. September). Traditionelle Gärung, 21 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	12 Monate lang, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz. Abfüllung: 18 März 2013.
PORTRÄT:	Dieser Wein zeigt ganz besonders gut, wie rund und geschmeidig der Merlot auf dem ungewöhnlichen Terroir von Villars wird. Daher ist es uns eine besondere Freude, Ihnen die Eleganz dieses Weines vorzuführen. Er wird genau so in Fässern ausgebaut wie sein großer Bruder und mit der gleichen Sorgfalt behandelt. Seine Besonderheit liegt darin, dass er ausschließlich aus Merlottrauben besteht, die für ihre Finesse, Eleganz und Harmonie ausgewählt wurden. Er ist ein bewusst feiner und bezaubernder Wein, der Sie bereits jung begeistern und Ihre exklusivsten Mahlzeiten verschönern wird.
EMPFEHLUNGEN:	Für den Feierabend, zu Snacks, Aufschnitt, Käse ... Trinktemperatur: 16° C. Höhepunkt der Trinkreife: 2015 - 2018.