

CHÂTEAU VILLARS

2008

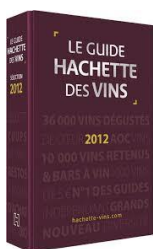


GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	66.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	38 Jahre
REBSORTENSPIEGEL	75 % Merlot Noir 17 % Cabernet Franc 8 % Cabernet Sauvignon

WEINBEREITUNG: Handlese (vom 29. September bis zum 15. Oktober)
Traditionelle Gärung, 27 Tage, zweimal täglich
Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.

AUSBAU: 12 Monate, 100% Fassausbau mit 30% Neuholz
Herkunft des Eichholzes: Allier
Abfüllung: 16 März 2010

PORTRÄT:



Guide Hachette 2012 *

Dieses Weingut gehört seit zwei Jahrhunderten derselben Familie und wird seit zwanzig Jahren von dem Önologen Thierry Gaudrie geleitet. Die Robe seines 2008ers ist klar und tief. Das subtile Bukett erinnert an rote Früchte, Gewürze und Vanille. Die Tannine wurden mit Fingerspitzengefühl extrahiert und unterstützen einen fruchtigen und harmonischen Gaumen mit langem Abgang.

Bereits trinkreif, hält sich noch drei oder vier Jahre.

Der Moulin Haut Villars 2008 sei hier für seine Frische und intensive Frucht ebenfalls zitiert.

EMPFEHLUNGEN:

Trinktemperatur: 16° C
Höhepunkt der Trinkreife: 2015 – 2023