

CHATEAU VILLARS 2010



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	78.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	40 Jahre
REBSORTENSPIEGEL	83 % Merlot Noir 14 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 27. September bis zum 14. Oktober) Traditionelle Gärung, 27 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	13 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 31 Mai 2012

PORTRÄT:



Guide Hachette 2014*

"Die Gaudries haben 2012 ihr zweihundertjähriges Jubiläum auf diesem 30 Ha großen Weingut gefeiert. Die Weine, die hier erzeugt werden, sind immer von regelmäßiger Qualität. Der 2010er ist voller Charakter mit intensiver Nase von reifen Früchten (Kirsche, Pflaume) sowie Tabaknoten und einem nicht unangenehmen vegetabilen Hauch. Der Mund ist dicht, kräftig, großzügig und wird von kraftvollen Tanninen unterstützt, die diesem Wein ein gutes Alterungspotential verleihen werden (mindestens drei bis fünf Jahre).

Der **Château Moulin Haut Villars 2010**, elegant, rund und seidig, verdient ebenfalls einen Stern; Sie können ihn etwas jünger bereits genießen."

EMPFEHLUNGEN:

Trinktemperatur: 16° C
Höhepunkt der Trinkreife: 2017 – 2028