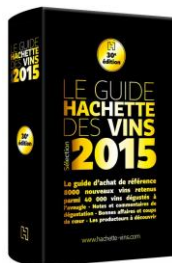


# CHÂTEAU VILLARS 2011



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	50.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	39 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	72 % Merlot Noir 25 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 12. bis zum 27. September). Traditionelle Gärung, 24 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau mit 40% Neuholz Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 16 März 2013

## PORTRÄT:



## Guide Hachette 2015\*

1991 kam Thierry Gaudrie wieder auf das Familiengut zurück, nachdem er als beratender Önologe im Blaye-Gebiet tätig war. Er trug viel dazu bei, dass dieses 30 Ha große Gut, das sich seit zwei Jahrhunderten im Familienbesitz befindet, zu einem der Aushängeschilder von Fronsac wurde.

Ein charmantes Rubinrot bekleidet diesen ausdrucksstarken und intensiven 2011er, der von roten und schwarzen kandierten Früchten dominiert wird – Folge des sehr trockenen Frühlings in diesem Jahrgang. Der Mund ist ebenso üppig in der Frucht, die außerdem von Gewürzen unterstützt wird. Er ist rund und fleischig, voll schöner, reifer Tannine. Das Gesamtbild ist harmonisch und süffig.

**Silbermedaille Concours Mondial de Bruxelles 2016.**

## EMPFEHLUNGEN:

Trinktemperatur: 16° C  
Zu Kalbshaxe mit Paprika servieren.  
Höhepunkt der Trinkreife: 2017 – 2025