

# CHÂTEAU VILLARS

## 2012



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	64.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	34 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	76 % Merlot Noir 21 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 01. bis zum 16. Oktober). 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: 11 April 2014

### PORTRÄT:



### Guide Hachette 2016\*

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.

Dieser Jahrgang, der ein Jahr lang in Fässern (mit 40% Neuholz) ausgebaut wurde, besteht aus Merlot (76%) sowie Cabernet Franc und einem Hauch Cabernet Sauvignon. Die Robe ist tiefrot, die Nase öffnet sich bei der Belüftung auf blumigen, pfeffrigen und leicht getoasteten Noten. Nach einem zarten Ansatz voller Finesse eröffnet sich uns der Gaumen mit schöner Tanninstruktur und würzigen Röstaromen. Schön langer Abgang.

### EMPFEHLUNGEN:

Trinktemperatur: 16° C  
Höhepunkt der Trinkreife: 2016 – 2024