

CHÂTEAU VILLARS 2014



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	50.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	36 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	82 % Merlot Noir 14 % Cabernet Franc 4 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 26. September bis zum 8. Oktober). Traditionelle Gärung, 22 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 29°C.
AUSBAU:	12 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 28 April 2016

PORTRÄT:



Guide Hachette 2018 Coup de Cœur ♥**

Der Merlot (82%) und die beiden Cabernets sind in einem kräftigen Wein mit langem Abgang vereint, der auf dichte und enge Tannine gebaut ist. Tiefer Mund mit komplexer und harmonischer Nase mit roten und schwarzen Früchten, Unterholz, geröstetes Eichenholz und Mokka. Üppig und gehaltvoll. Explosive, knackige Frucht, verbunden mit dezentem, leicht geröstetem Holzton. Ein Fronsac mit Format, den man mit der Zeit immer noch mehr genießen wird.

**2020 – 2027. Zu einem Rinderfilet in Blätterteig servieren.
Goldmedaille beim Concours des Vignerons Indépendants.**

EMPFEHLUNGEN:

Trinktemperatur: 16° C
Höhepunkt der Trinkreife: 2020 – 2029