

# CHÂTEAU VILLARS 2015



<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>	37 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	81 % Merlot Noir 15 % Cabernet Franc 4 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 28. September bis zum 6. Oktober). Traditionelle Gärung, 27 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 29°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 23 März 2017
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Ein ganz besonderes Klima...!</b> Nach einem kühlen Frühling wuchsen und blühten die Reben sehr schnell dank einer langen und warmen Trockenzeit (April bis Juli). Der Augustregen war für die Rebe eher vorteilhaft, denn er reduzierte den Stress aufgrund des Wassermangels vernünftig. Regengüsse Mitte September belasteten die gute Stimmung der Winzer, aber nicht die sehr schöne Qualität des Jahrgangs, den wir Ende September und Anfang Oktober in den Keller einfuhren. Sehr schöne Frucht, runde Tannine und voller Mund sind die besten Eigenschaften dieses Jahrgangs, der uns an den 2009er erinnert. <b>Goldmedaille beim Concours des Vignerons Indépendants.</b>
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2019 – 2029