

# CHÂTEAU VILLARS

## 2016



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	78.000 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 04 Oktober bis zum 18 Oktober). Traditionelle Gärung, 32 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 23 April 2018
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Mein schöner Winzersommer !</b> Nach einem übertrieben regnerischen und kühlen Winter und Frühling stellte sich von Ende Juni bis Ende Oktober eine nie dagewesene Trockenheit ein. Mehr brauchte es nicht, damit die Reben uns herrliche reife Trauben schenken konnten. Ein verblüffender Jahrgang. <b>Silbermedaille beim Concours International de Lyon 2019</b>
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2021 – 2032
<b>Jancis Robinson : 16/20</b>	
<b>Jeff Leve : 90/92</b>	
<b>Christer Byklum (B My Bordeaux) : 90-92</b>	
<b>Jacques Dupont (Le Point): 16,50 ♥</b>	
<b>Jean-Marc Quarin : 15,75</b>	
<b>Bettane+Desseauve : 89/100</b>	
<b>Ronald de Groot (Perswijn) : ****</b>	
<b>Falstaff Magazin : 93 / 100</b>	
<b>Decanter : 90 /100</b>	