

CHÂTEAU VILLARS 2017



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	41.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	37 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	82 % Merlot Noir 18 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 22. bis zum 29. September) Traditionelle Gärung, 23 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 29°C.
AUSBAU:	12 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 22 März 2019
PORTRÄT:	Guide Hachette 2021* Rote Früchte und exotische Gewürze entfalten sich wunderschön in der Nase. Der Ansatz am Gaumen ist üppig und gleichzeitig geschmeidig. Die gehaltvolle Textur umgibt die reifen Tannine, die man auch im schönen langen Abgang mit frischen Noten und Waldbeeren wiederfindet.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2021 – 2030

