

# CHÂTEAU VILLARS 2018



<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>	77 % Merlot Noir 21 % Cabernet Franc 2% Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 20 September. bis zum 4 Oktober) Traditionelle Gärung, 26 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 22 April 2020.
<b>PORTRÄT:</b>	<b>2018:... Zen-Weinlesen !</b> Nach einem kühlen Frühling, bei dem das schöne Wetter zunächst auf sich warten ließ, erwachten die Reben unter einem herrlichen Sonnenschein, der die Atmosphäre über eine unglaublich lange Zeit, von Juli bis Oktober erwärmte. Der Traum eines jeden Winzers: eine gemütliche Lese, Tag für Tag, je nach der Reife der Trauben, ohne Stress...! Ein Jahrgang, der zu der Familie der «Außergewöhnlichen» gehört, wie 2010 oder 2005.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2023 – 2035