

# CHÂTEAU VILLARS

## 2019



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	63.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	38 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	76 % Merlot Noir 24 % Cabernet Franc
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 26. September bis zum 09. Oktober). Traditionelle Gärung, 28 Tage Maischegärung mit einmaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz. Abfüllung: 29 April 2021.
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Das herrliche Ergebnis eines absolut untypischen Jahres</b> Ein sehr trockener Winter, ein eher kühler Frühling, ein feuchter Juni und schließlich eine ausgeprägte Sommerhitze haben diesem außergewöhnlichen Jahrgang 2019 seinen ganz eigenen Charakter verliehen. Trotz dieses klimatischen Hin und Hers sind die Weine von bemerkenswertem Gleichgewicht, wunderbar gehaltvoll, ohne Übermaß und voll sanfter Tannine. Ein üppiger aber eleganter und vor allem gelungener Wein.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2024 – 2035

**James Suckling : 92 - 93**  
**Yves Beck : 91 - 92**  
**Decanter – Jane Anson: 91**  
**Markus del Monego: 92**  
**Chris Kissack (Wine doctor): 90 - 92**  
**Adrian Van Velsen vvWine.ch: 17,5+**