

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2013



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	5.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	26 ans
CEPAGES:	74% Merlot Noir 16 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 6 au 10 octobre. Traditionnelle, macération de 22 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 12 mois. Mis en bouteille : 24 Mars 2015.
CARACTERISTIQUES:	Un millésime inoubliable... ! De mémoire de viticulteurs, 2013 est à part dans le cortège des vingt derniers millésimes et c'est ce qui en fait sa singularité. Tardif, contrasté, stressant, faible en volume, bousculant les repères des dernières années, il s'impose comme le millésime du vigneron. Grâce aux sélections sévères, 15% de Grand Vin seulement, nous sommes heureux de pouvoir présenter un nouveau millésime dans la lignée des précédents, avec le même niveau de réussite qui caractérise Château Villars.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2016-2020