

CHÂTEAU VILLARS 2010



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	78.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	40 ans
CEPAGES:	83 % Merlot Noir 14 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION: Vendanges manuelles du 27 septembre au 14 octobre. Traditionnelle, macération de 27 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.

ELEVAGE: 100% en barriques durant 13 mois, avec 35% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : 31 Mai 2012

CARACTERISTIQUES:



Guide Hachette 2014 *

" Les Gaudrie ont fêté en 2012 le bicentenaire de leur présence à la tête de ce cru de 30 ha. Régulier en qualité, ce dernier propose un 2010 de caractère, au nez intense de fruits mûrs (griotte, pruneau) agrémentés de notes de tabac et d'une pointe végétale pas désagréable. La bouche se révèle dense, puissante, généreuse, soutenue par des tanins robustes qui assureront à cette bouteille une bonne tenue dans le temps (trois à cinq ans au moins).

Le **Château Moulin Haut Villars 2010**, élégant, rond et soyeux, obtient également une étoile ; il pourra s'apprécier un peu plus jeune. "

ALLIANCE: Température de service: 16°C
Apogée: 2017– 2028