

CHÂTEAU VILLARS

2013



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	9.600 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	35 ans
CEPAGES:	86 % Merlot Noir 10 % Cabernet Franc 4 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 2 au 9 octobre. Traditionnelle, macération de 21 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 12 mois. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : 24 Mars 2015

CARACTERISTIQUES:



Guide Hachette 2017

Composé de 86% de Merlot, complété par du Cabernet Franc et un soupçon de Cabernet Sauvignon, voici le Grand Vin du domaine, représentant 20 ha du vignoble, élevé un an en barrique et habitué du Guide. Le 2013 se signale par des volumes très modestes – le prix de la qualité ?

La robe est intense et profonde. Le nez très expressif diffuse des parfums gourmands de biscotte, de vanille, de baies noires bien mûres, avec une touche de noix de coco. Le palais consistant, d'un beau volume, soutenu par des tanins serrés apparaît austère en finale en raison d'un boisé appuyé, à laisser un peu en cave.

2019 – 2023. Avec une côte de bœuf.

DEGUSTATION :

Température de service: 16°C
Apogée: 2017– 2023