

CHÂTEAU VILLARS

2014



COMMUNE: Saillans

APPELLATION: Fronsac

SUPERFICIE: 20 ha

PRODUCTION: 50.000 bouteilles

NATURE DU SOL: Argilo-Calcaire

AGE DU VIGNOBLE: 36 ans

CEPAGES: 82 % Merlot Noir
14 % Cabernet Franc
4 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION: Vendanges manuelles du 26 septembre au 8 octobre.
Traditionnelle, macération de 22 jours avec remontages
2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.

ELEVAGE: 100% en barriques durant 12 mois.
Origine des bois: Allier.
Mise en bouteille : 28 Avril 2016

CARACTERISTIQUES:



Guide Hachette 2018** Coup de Cœur ♥

Le Merlot (82%) et les deux Cabernets unis pour le meilleur dans un vin puissante, très longue, adossée à des tanins denses et serrés, la bouche sombre et profond, au nez complexe et harmonieux de fruits noirs et rouges, de sous-bois, de merrain fumé et de moka. Ample, riche, laisse exploser un fruité croquant marié à un délicat boisé juste toasté. Un Fronsac d'envergure, que le temps ne rendra que meilleur.

2020 – 2027. Avec un filet de bœuf en croûte.

Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2017.

DEGUSTATION :

Température de service: 16°C
Apogée: 2020 – 2029