

CHÂTEAU VILLARS

2016



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	78.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	37 ans
CEPAGES:	84 % Merlot Noir 11 % Cabernet Franc 5 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION :	Vendanges manuelles du 4 au 18 Octobre Traditionnelle, macération de 32 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 12 mois, avec 35% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : 23 Avril 2018.
LE MILLESIME :	Mon plus bel été de vigneron ! Après un hiver et un printemps exagérément pluvieux et frais, une sécheresse totalement inédite s'est manifestée de fin juin à fin octobre. Il n'en fallait pas plus pour que la vigne nous régale de raisins magnifiquement mûrs. Un millésime époustouflant. Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2019.
DEGUSTATION :	Température de service: 16°C Apogée: 2021 – 2032

Jancis Robinson : 16/20
Jeff Leve : 90/92
Christer Byklum (B My Bordeaux) : 90-92
Jacques Dupont (Le Point): 16,50 ♥
Jean-Marc Quarin : 15,75
Bettane+Desseauve : 89/100
Ronald de Groot (Perswijn) : ****
Falstaff Magazin : 93 / 100
Decanter : 90 /100