

CHÂTEAU VILLARS 2017



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	41.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	37 ans
CEPAGES:	82 % Merlot Noir 18 % Cabernet Franc
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 22 au 29 Septembre Traditionnelle, macération de 23 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 12 mois, avec 35% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : 22 Mars 2019
LE MILLESIME :	Guide Hachette 2021* Une drôle d'année ! Joli développement de fruits rouges et d'épices exotiques au nez. L'attaque en bouche est suave et souple à la fois. Le gras de la texture enrobe des tanins mûrs qui assurent une bonne présence en finale, en compagnie de notes de frais et de fruits des bois.
DEGUSTATION :	Température de service: 16°C Apogée: 2021 – 2030

