

CHÂTEAU VILLARS

2018



| | |
|-------------------------|--|
| COMMUNE: | Saillans |
| APPELLATION: | Fronsac |
| SUPERFICIE: | 20 ha |
| PRODUCTION: | 78.000 bouteilles |
| NATURE DU SOL: | Argilo-Calcaire |
| AGE DU VIGNOBLE: | 37 ans |
| CEPAGES: | 77 % Merlot Noir 21 % Cabernet Franc 2 % Cabernet Sauvignon |
| VINIFICATION: | Vendanges manuelles du 20 Septembre au 4 Octobre Traditionnelle, macération de 26 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C. |
| ELEVAGE: | 100% en barriques durant 12 mois, avec 35% de bois neuf. Mise en bouteille : 22 Avril 2020 |
| LE MILLESIME : | Des vendanges Zen ! Au sortir d'un printemps frais et un peu long à se mettre au beau, la vigne s'est réveillée sous un soleil franc qui a très vite réchauffé l'atmosphère sur une période incroyablement longue, de Juillet à Octobre. Le rêve du vigneron, des vendanges tranquilles, au jour le jour, au fil de la maturité, en toute sérénité...! Un millésime à classer dans la famille des « Exceptionnels », comme 2010 ou 2005. |
| DEGUSTATION : | Température de service: 16°C Apogée: 2023 – 2035 |