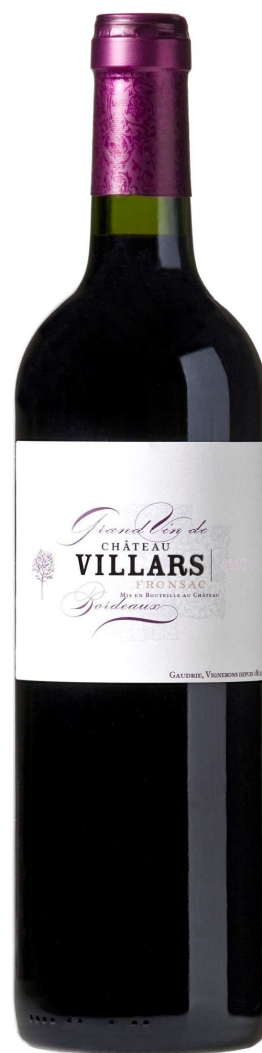


CHÂTEAU VILLARS

2012



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	64.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	34 ans
CEPAGES:	76 % Merlot Noir 21 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 1 ^{er} au 16 octobre. Traditionnelle, macération de 24 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques durant 12 mois, avec 40% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : 11 Avril 2014

CARACTERISTIQUES:



Guide Hachette 2016 *

Revenu en 1991 sur le domaine familial après avoir exercé la profession d'œnologue conseil dans le Blayais, Thierry Gaudrie a beaucoup contribué à faire de ce cru de 30 ha, dans sa famille depuis deux siècles, une référence à Fronsac.

Le Merlot (76%) est associé au Cabernet Franc et à un soupçon de Cabernet Sauvignon dans ce millésime élevé un an en barriques (neuves à 40%). La robe est profonde, le nez s'ouvre à l'aération sur des notes florales, poivrées et légèrement toastées. Après une attaque suave et toute en finesse, sur le noyau, le palais s'appuie sur une bonne trame de tanins aux arômes d'épices et de torréfaction et fait preuve d'une belle longueur.

DEGUSTATION :

Température de service: 16°C
Apogée: 2016– 2024