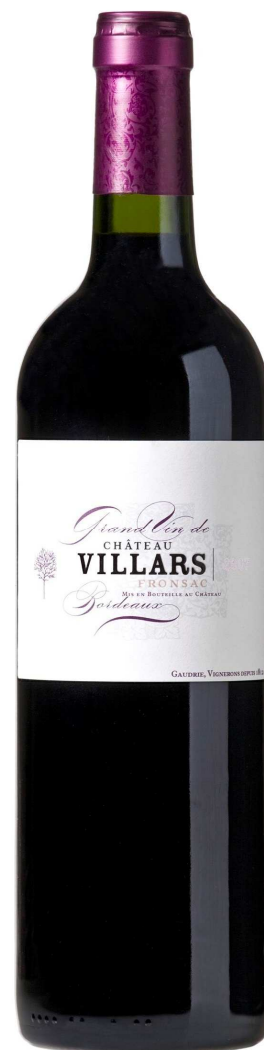


CHÂTEAU VILLARS

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

