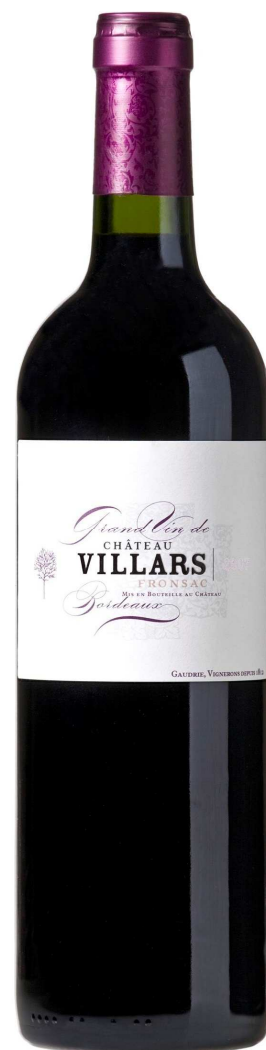


CHÂTEAU VILLARS

2015



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	64.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	37 ans
CEPAGES:	81 % Merlot Noir 15 % Cabernet Franc 4 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 28 Septembre au 6 Octobre Traditionnelle, macération de 27 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 Mars 2017.
LE MILLESIME :	une climatologie très particulière...! Après un début printemps frais, la vigne pousse et fleurit très rapidement à la faveur d'une très longue période sèche et très chaude (Avril à Juillet). Les pluies d'Août plutôt favorables à la vigne, limitent le stress hydrique à sa part la plus raisonnable. Les pluies de mi-septembre affectent un peu le moral du vigneron mais pas la très belle qualité du millésime que nous rentrons lors des journées ensoleillées de fin Septembre et début Octobre. Très beau fruit, rondeur des tanins et onctuosité de la bouche sont les plus beaux atouts de ce millésime qui nous rappelle beaucoup 2009. Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2018.
DEGUSTATION :	Température de service: 16°C Apogée: 2019 – 2029