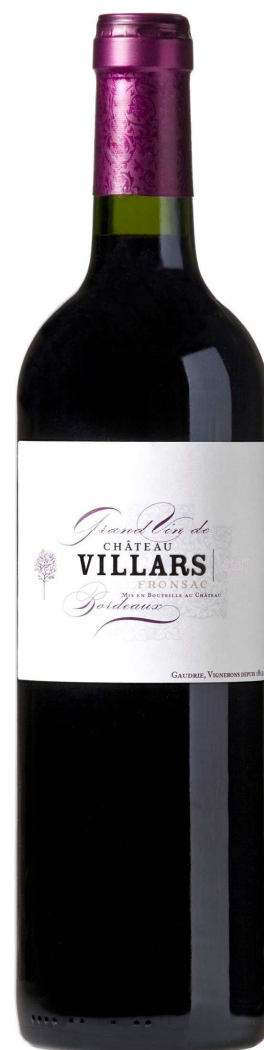


# CHÂTEAU VILLARS 2017



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	20 ha
<b>PRODUCTION:</b>	41.000 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	37 ans
<b>CEPAGES:</b>	82 % Merlot Noir 18 % Cabernet Franc
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles du 22 au 29 Septembre Traditionnelle, macération de 23 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en barriques durant 12 mois, avec 35% de bois neuf. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille prévue : Avril 2019
<b>LE MILLESIME :</b>	<b>2017</b> , Une drôle d'année ! Au sortir d'un hiver bref et plutôt doux, une courte vague de froid fin avril nous a privés de 50% de notre récolte en gelant la moitié de notre vignoble. Les alternances de périodes chaudes et de périodes fraîches resteront la marque de 2017. Ces variations du temps et un été très sec ont favorisé la vigne, et la maturation d'un millésime riche et d'une très grande élégance. Millésime assurément très mûr, il sera d'un accès facile dès sa jeunesse. Production limitée en quantité mais de grande qualité.
<b>DEGUSTATION :</b>	Température de service: 16°C Apogée: 2021 – 2030