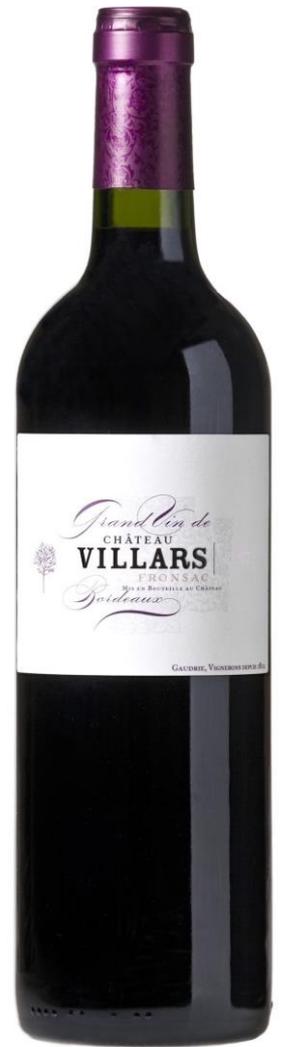


# CHÂTEAU VILLARS 2017



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	41.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	37 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	82 % Merlot Noir 18 % Cabernet Franc
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 22. bis zum 29. September) Traditionelle Gärung, 23 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 29°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau mit 35% Neuholz. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 22 März 2019
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Guide Hachette 2021*</b> Rote Früchte und exotische Gewürze entfalten sich wunderschön in der Nase. Der Ansatz am Gaumen ist üppig und gleichzeitig geschmeidig. Die gehaltvolle Textur umgibt die reifen Tannine, die man auch im schönen langen Abgang mit frischen Noten und Waldbeeren wiederfindet.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2021 – 2030

