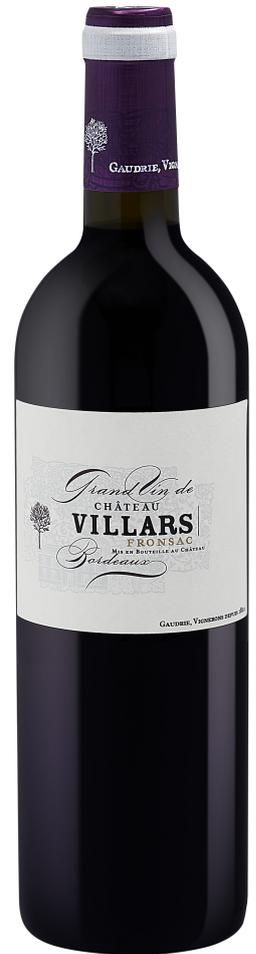


CHÂTEAU VILLARS

2021



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	12.400 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	38 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	62 % Merlot Noir 38 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 04. Bis zum 14. Oktober). Traditionelle Gärung, 24 Tage Maischegärung mit einmaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	100% Fassausbau mit 25% Neuholz. Voraussichtliche Abfüllung: 22 März 2023
PORTRÄT :	Ein Jahrgang auf dem Rückweg zum Klassischen Fruchtig, lecker und luftig, kurz gesagt: köstlich bereits in jungen Jahren. Nach einem milden Winter, einem trockenen und dann gut feuchten Frühling war unser Sommer kühl, aber trocken und wurde glücklicherweise durch einen sonnigen Herbst verlängert, der sogar wärmer war als der Sommer. Ein Glück, dass der Herbst die Jahreszeit der Winzer ist... Die Weine sind fruchtig, rund und samtig, kurzum: einfach lecker.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2024 – 2031