

Château Villars

Fronsac

*Un nez d'une grande fraîcheur avec des senteurs de fleurs, fruits et épices.
Une bouche puissante, aux tanins côtelés mais toujours très fins,
et qui développera une belle complexité avec le temps.
Vin de longue garde, autour de 20 ans.
Température de service : 16°C*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Situé sur la commune de Saillan, sur des coteaux dominant la vallée de L'Isle, le domaine appartient à la famille Gaudrie depuis 7 générations.

SURFACE EXPLOITEE : 20 hectares

NATURE DU SOL : Coteaux argilo-calcaires

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 76% Merlot, 21% Cabernet Franc, 3% Cabernet sauvignon.

Age des vignes : 34 ans

VINIFICATION : Traditionnelle, macération de 24 jours avec remontages 2 fois par jour. Température de Fermentation : 28°C.

ELEVAGE : 100% en barriques durant 12 mois, avec 40% de bois neuf.

PRODUCTION ANNUELLE : 57 000 bouteilles

