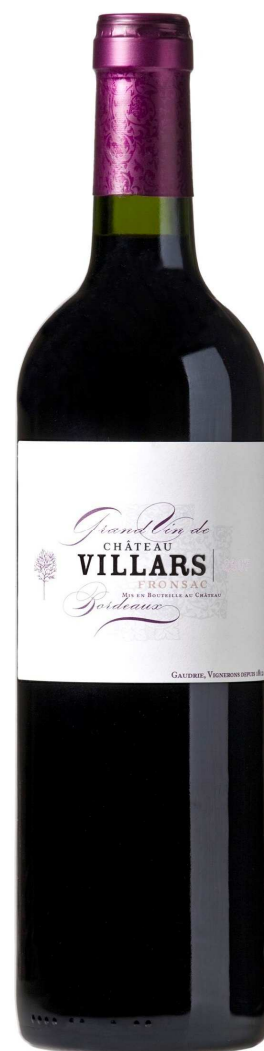


CHÂTEAU VILLARS 2011



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	50.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	39 ans
CEPAGES:	72 % Merlot Noir 25 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 12 au 27 septembre. 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. Origine des bois: Allier. Mise en bouteille : 16 Mars 2013
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2015 * Revenu en 1991 sur le domaine familial après avoir exercé la profession d'œnologue conseil dans le Blayais, Thierry Gaudrie a beaucoup contribué à faire de ce cru de 30 ha, dans sa famille depuis deux siècles, une référence à Fronsac. Une charmante robe rubis habille ce 2011 expressif et intense, dominé par les fruits rouges et noirs confits, réminiscence du printemps très sec de ce millésime. Tout aussi proluxe en fruit, rehaussée d'épices, la bouche associe une chair ronde à de beaux tanins mûrs pour composer un ensemble harmonieux et gourmand. Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2016.
ALLIANCE:	Avec un jarret de veau au paprika. Température de service: 16°C Apogée: 2017– 2025

