

CHÂTEAU VILLARS

2021



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	35.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	38 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	55 % Merlot Noir 45 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 04. Bis zum 14. Oktober). Traditionelle Gärung, 23 Tage Maischegärung mit einmaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 26°C.
AUSBAU:	100% Fassausbau mit 20% Neuholz, ab November 2021. Voraussichtliche Abfüllung: April 2023
PORTRÄT :	ein Jahrgang, der eine Rückkehr zum Klassizismus signalisiert. Fruchtig und lecker, mit einem angemessenen Alkoholgehalt. Nach einem milden Winter, einem trockenen und dann gut bewässerten Frühling war unser Sommer kühl, aber trocken und wurde glücklicherweise durch einen sonnigen Herbst verlängert, der wärmer war als der Sommer. Ein Glück, dass der Herbst die Zeit der Trauben ist... Die Weine werden fruchtig, rund und samtig, kurzum sehr lecker sein.