

CHÂTEAU VILLARS

2022



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	75.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	38 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	70 % Merlot Noir 30 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 14. Bis zum 29. September). Traditionelle Gärung, 28 Tage Maischegärung mit einmaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	100% Fassausbau mit 35% Neuholz, ab November 2022. Voraussichtliche Abfüllung: April 2024
PORTRÄT :	ein Jahrgang, der alle Superlative sammelt: Frühreife, Hitze, Sonnenschein, Trockenheit, Reife... Nach einem milden Winter folgte ein früher und bereits warmer Frühling und ein trockener, heißer und windiger Sommer, der jedoch nicht zu einer Hitzewelle wurde. Eine fast sommerliche Weinlese rundet diesen Jahrgang ab, der mit Sicherheit ein Anthologie-Jahrgang werden wird. Einen mehr, werden Sie sagen? In der Tat, aber warum sollte man auf das Beste verzichten, wenn man sich auf dem Weg zur Exzellenz befindet?

Adrian Van Velsen : 91 - 93

Jean-Marc Quarin : 90