

CHÂTEAU VILLARS

2020



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	20 ha
PRODUKTION:	60.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	38 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	78 % Merlot Noir 22 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 15. Bis zum 29. September). Traditionelle Gärung, 26 Tage Maischegärung mit einmaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	100% Fassausbau mit 35% Neuholz, ab Oktober 2020. Voraussichtliche Abfüllung: April 2022
PORTRÄT :	Ein Jahrgang, der allen in Erinnerung bleiben wird... schon wegen seiner außergewöhnlichen Qualität. Ein weiterer sehr trockener Winter, ein warmer Frühling, der früh begann und dann feucht verlief. Der darauf folgende Sommer war so trocken wie seit Winzergedenken noch nie dagewesen. Dies alles hat dem Jahrgang 2020 seine außergewöhnliche Reichhaltigkeit verliehen. Die Weine sind voll und kraftvoll, mit großer Lagerkapazität.