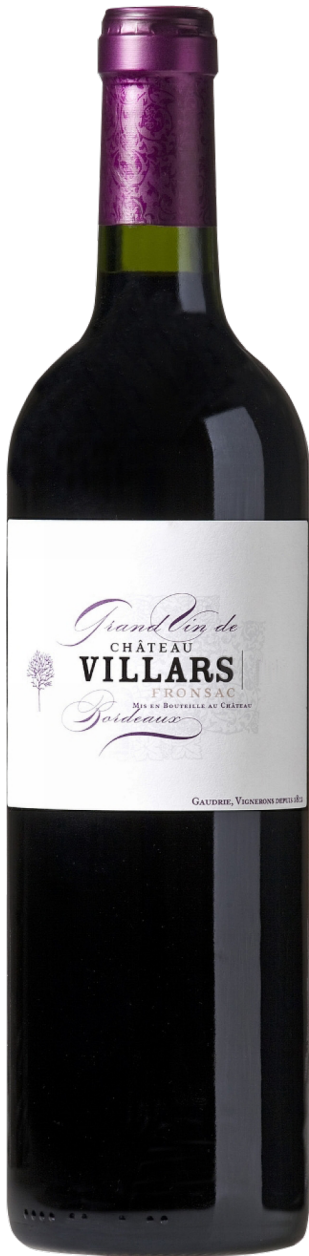




Château Villars

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit klei- en kalkgrond.

VINIFICATIE: Traditionele vinificatie van 24 dagen bij 28 °C. Wijn rijpt 12 maanden op eikenhouten vaten (40 % nieuw).

DRUIVEN: merlot (77%), cabernet franc (21%), cabernet sauvignon (2%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Weelderige wijn met zwart fruit en bessen en aroma's van munt en chocolade. Verrukkelijke afdronk met aangename tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gevogelte als eend, gans of kwartel. Ook bij wildstoof van haas of hert.

WEETJE: De verschillende druivensoorten zijn op verschillende momenten rijp. Ten behoeve van de kwaliteit is het daarom niet ongebruikelijk dat het oogsten zich hierdoor over meerdere weken uitspreid.



Fronsac is gelegen in het oostelijk deel van Bordeaux, op de "rechteroever" van de Gironde. Het gebiedje is minder bekend dan het naastgelegen Pomerol, maar de wijnen zijn zonder meer van grote klasse. In dit gebied ligt het Château Villars, een familiebedrijf, al voor vele generaties lang. Het domein werkt vanuit traditie, maar schuwt veranderingen niet als dit de kwaliteit van de wijnen ten goede komt. Sinds 1991 is Thierry Gaudrie, een opgeleide oenoloog, verantwoordelijk voor het landgoed en het proces van vinificatie. De wijnen van Villars worden op "klassieke" Bordeauxse wijze gemaakt en krijgen hiervoor al jaren goede waarderingen in de serieuze wijnpers, van Wine Spectator tot Decanter en Robert Parker.