

CHÂTEAU VILLARS

2020



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	20 ha
PRODUCTION:	60.000 bouteilles prévues
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	38 ans
CEPAGES:	78 % Merlot Noir 22 % Cabernet Franc
VINIFICATION:	Vendanges manuelles du 15 au 29 Septembre. Traditionnelle, macération de 26 jours avec remontages 1 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques depuis Octobre 2020, avec 35% de bois neuf. Mise en bouteille prévue : Avril 2022
LE MILLESIME :	un millésime qui restera dans toutes les mémoires... aussi pour sa qualité exceptionnelle. Un nouvel hiver très sec, un printemps chaud et précoce, puis humide qui se prolonge sur un été d'une sécheresse inédite de mémoire de vignerons, ont donné au millésime 2020 sa richesse exceptionnelle. Les vins s'annoncent complets et puissants, avec une très grande capacité de vieillissement.
DEGRE REEL :	14°56