

## FRONSAC Château Villars Non Filtré

De Bordeaux-appellatie Fronsac is een vlag die vele ladingen dekt. Het kan zowel vrij goedkope, relatief eenvoudige rode wijn zijn als wat duurdere maar voortreffelijke klasewijn welke zich zonder schaamte kan meten met sommige Pomerols en Saint-Emilions. Dit kwalitatief dicht benaderen van Pomerol is niet verwonderlijk vermits Fronsac grenst aan Pomerol. Het is een zeer klein district dat nog altijd wat onderschat wordt, dat maakt het dubbel zo interessant... Op Château Villars wordt elk jaar een zeer evenwichtige en genereuze wijn op basis van 72% Merlot en 28% Cabernets gemaakt. Dit alles wordt mooi ondersteund door een zeer smakelijke vanille-toets, voortkomend uit een bewaring van 13 maanden op gedeeltelijk nieuwe eiken vaten. Eigenaar 'Jean-Claude Gaudrie' was trouwens bij de eersten in deze streek om eiken fusten te gebruiken voor de rijping van zijn prachtwijn, hij begon ermee in 1978. U moet het niet letterlijk opvatten maar U kan in de cuverie van Château Villars van de grond eten. Alles is er kraaknetjes zoals dat hoort voor een wijn met status. Best te drinken tussen zijn derde en zevende of achtste jaar bij een feestgerecht. Schenken op 17 à 18 graden Celsius.

<b>Artikelnummer:</b>	354D
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appelatie:</b>	AC Fronsac
<b>Druivensoort:</b>	Bordeauxblend
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	12 maand
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	Gegrilde vleesgerechten Allerlei rode vleesgerechten Pasta's Coq au vin

## FRONSAC 'Non Filtré' Château Villars

L'AOC Fronsac est une mosaïque composée de vins relativement simples mais aussi de vins de grande qualité qui peuvent rivaliser avec certains vins de Pomerol ou de Saint-Emilion. Que la qualité soit proche de celle des pomerols n'a rien d'étonnant puisque Fronsac est une appellation voisine. Il s'agit d'un petit district encore sous-estimé, ce qui le rend doublement intéressant. Ce fronsac est un vin généreux et équilibré, élaboré à base de merlot (72%) et de cabernets (28%), soutenu par une touche vanillée savoureuse provenant d'un élevage pendant 13 mois en barriques partiellement neuves. Jean-Claude Gaudrie était d'ailleurs un des premiers vigneron de l'appellation à utiliser le chêne neuf pour élever ses vins splendides, il a commencé à l'utiliser en 1978. Dans la cuverie du Château Villars, la propriété et l'hygiène sont roi, ce qui est normal pour un vin de cette qualité. Buvez ce très beau vin à 17° ou 18°, de préférence entre sa 3e et sa 7e ou 8e année pour accompagner vos repas de fête.

<b>N°:</b>	354D
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	AC Fronsac
<b>Cépage:</b>	Bordeauxblend
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	12 mois
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	Viandes grillées Viandes rouges Pâtes Coq au vin