

## FRONSAC Château Villars Non Filtré

Château Villars, gelegen in de minder bekende Bordeaux appellatie 'Fronsac', is voor veel mensen al lang geen onbekende meer. We hebben de voortreffelijke rode wijn van dit domein al meer dan 20 jaar in ons assortiment en hij biedt door zijn wat onbekendere appellatie, een ongekende prijs/kwaliteitsverhouding en heel veel waar voor zijn geld! De appellatie Fronsac is een vlag die vele ladingen dekt. Het kan zowel vrij goedkope, relatief eenvoudige rode wijn zijn als wat duurdere maar voortreffelijke klassewijn 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. De familie Gaudrie is al 200 jaar wijnbouwer van vader op zoon, 7 generaties al, ze kennen het vak door en door. Sinds 1997 is het gediplomeerd oenoloog Thierry Gaudrie die dit 30 hectare grote domein vakkundig leidt. Zijn vader, Jean-Claude Gaudrie, was bij de eersten in deze streek om eiken fusten te gebruiken voor de rijping van zijn prachtwijn, hij begon ermee in 1978. Op Château Villars wordt elk jaar een zeer evenwichtige, genereuze en gestructureerde 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. Best drinkt u deze en tussen zijn vierde en tiende jaar bij een lekker feestgerecht en dit op 17 à 18 graden Celsius. Een aanrader!

<b>Artikelnummer:</b>	354E
<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

Le Château Villars, situé dans l'appellation bordelaise moins connue de Fronsac, n'est pourtant plus une inconnue pour beaucoup de nos clients. En effet, cela fait plus que vingt ans que nous avons l'excellent rouge du domaine dans notre gamme, un rouge qui grâce à son appellation peu connue présente un rapport qualité/prix extraordinaire et offre beaucoup de vin pour son argent ! L'A.O.C. Fronsac est une mosaïque composée de vins relativement simples et bon marché, 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. La famille Gaudrie pratique la culture de la vigne depuis deux siècles, de père en fils. Aujourd'hui, c'est déjà la septième génération, cette famille vigneronne connaît donc son métier. Thierry Gaudrie, onologue diplômé, qui a repris le flambeau en 1997, conduit ce domaine grand de 30 hectares de main de maître. Son père, 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. 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 de 13 mois en barriques partiellement neuves. Buvez ce très beau vin à 17 ou 18 degrés, de préférence entre sa 4e et sa 10e année pour accompagner vos repas de fête. Très bon bordeaux !

<b>N°:</b>	354E
<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