



**Appellation :** AOC Fronsac

**Dénomination :** Charme de Villars.

**Le domaine :** Château Villars.

En un siècle, le Château Villars aura vu sa surface seulement doubler. Le domaine s'est construit lentement, principalement par l'achat de vignes voisines et déjà âgées, pour ne jamais rompre l'équilibre entre les plus anciennes plantations et le rajeunissement obligé du vignoble. Ainsi en 2005, ils ont arraché une vénérable parcelle de 95 ans, en ayant une petite pensée pour Octave Trocart qui l'avait probablement attentivement plantée sans savoir qu'elle verrait presque un siècle de vins du Château Villars. Aujourd'hui, l'exploitation compte 29,65 hectares de vignes, ainsi que 3 hectares de prairie et 3 hectares de bois. Thierry Gaudrie, vigneron authentique (7<sup>ème</sup> générations), est aux commandes et en charge des vinifications. Ce Château se situe à Saillans près de Libourne.

**Le terroir :** Argilo-Calcaire.

**Les Cépages :** 12 % Cabernet Sauvignon, 88% Merlot.

**Elevage :** barriques.

**Formats disponibles :** Bouteilles 75 cl et 37,5 cl et 150 cl.

**Notre appréciation :**

La rondeur et la souplesse du Merlot s'expriment sur le terroir de Villars en apportant élégance à ce vin. Bénéficiant du même élevage en barriques que son modèle, il est l'objet des mêmes soins attentifs. Son originalité réside dans son origine exclusive de raisins issus du cépage Merlot, choisis pour leur finesse, leur élégance et leur harmonie. Vin fin et sensuel par goût, il saura vous charmer et vous séduire dès sa prime jeunesse en embellissant vos repas les plus délicats.

**Certification :** Culture raisonnée non certifiée.