

Château Moulin Haut Villars AOP Fronsac



Prix: 15,75 €

Catégories: [Bordeaux](#), [Tous nos vins](#), [Vins Rouges](#)

Mots-clés: [Bordeaux rouge](#), [Fronsac](#)

Page: <https://www.avs-sa.be/produit/fronsac-chateau-moulin-haut-villars/>

En résumé

Château Moulin Haut Villars appellation Fronsac un vin qui se garde !

Ces vignes, complantées sur le terroir de Fronsac, sont propices à l'élaboration d'un vin d'une élégance incomparable et d'une grande finesse aromatique qui vous ravi les papilles.

Description

Avec une entrée :

Dos de cabillaud au **vrai** cacao amer (fève).

Avec le plat :

Grillades, Pintade aux pruneaux, Brochettes d'agneau, Steak poivre vert, Côte à l'os et cressonnette, Agneau au thym, Navarin, Canard aux navets, ...

Attributs

- Dimensions: ND
- Poids: 1.3 kg
- Pays: France
- Région viticole: Bordeaux
- Nom du domaine: Château Villars
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin rouge
- Appellation: Fronsac
- Millésime: 2018
- Cépage(s): Merlot 72 % Cabernet Franc 25 %, Cabernet Sauvignon 3 %
- Œil: Rouge grenat brillant
- Nez: Arômes fruits noirs très mûrs
- Bouche: Concentration superbe sur des tanins veloutés, ronds en très bel équilibre grâce à la finesse du boisé, Superbe longueur...
- Boire à partir de: 3 à 6 ans selon les millésimes
- Degré en alcool: 13.5°
- Garde: Longue garde ou pour les pressés, le carafer la veille... apogée 2015-2019
- Type de vinification: Macération 28 jours avec remontage 2 fois par jour à 29-30°
- Elevage: 100% barriques, pendant 12 mois
- Servir à température: 16°
- Terroir: Sol argilo-calcaire et argilo-siliceux
- Médailles, Guides: Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon 2014.

Galerie photos

