Wijnfiche

Château Chasse Spleen C.B. | Moulis Frankrijk (MOULIS) — 2020

Domein

Ch. Chasse Spleen

Dit Chateau gelegen in Moulis-en-Medoc kreeg in 1932 de classificatie 'Cru Bourgeois Exceptionnel'.Deze wijn is ongewijfeld één van de toppers binnen de AOC. In 1976 nam Bernadette Villars de leiding over dit domein op zich. Ze werd opgevolgd door haar oudste dochter Claire (van 1992 tot 1999) en door haar jongste dochter Céline sinds 2000. Het domein is nu maar liefst 101 ha groot. Jaarlijks produceert men 600 000 flessen. De wijngaarden bestaan voor 60 % uit Cabernet Sauvignon, voor 35 % uit Merlot en voor 5% uit Petit Verdot. De wijn rijpt hier 14 tot 18 maanden op houten vaten waarvan gemiddeld 40% jaarlijks vernieuwd wordt.

Vinificatie

Handmatige oogst rond eind september, begin oktober. De druiven worden gevinifieerd in roestvrijstalen en betonnen cuves met temperatuurregeling. Na de alcoholische gisting wordt de jonge wijn overgebracht naar eikenhouten vaten, waar hij verder rijpt. In februari proeven de technisch directeur, keldermeester, adviserend oenoloog en eigenaar alle afzonderlijke partijen. Op basis van herkomst (perceel, bodem, leeftijd van de stokken en gedrag tijdens het groeiseizoen) bepalen zij de definitieve samenstelling van de Grand Vin. De wijn blijft in totaal 16 maanden op vat rijpen, waarvan 1/3 nieuwe vaten. Tijdens de vatrijping worden regelmatig soutirage (overhevelen) en ouillage (het bijvullen van de vaten) uitgevoerd om de kwaliteit van de rijping te waarborgen. Vlak voor de botteling wordt de wijn geklaard met eiwit om een heldere en stabiele wijn te verkrijgen.

Smaak

Diepe en heldere robijnrode kleur. Aroma's van donkere kersen en zwarte bessen, verder rozenblaadjes, zwarte peper, gekonfijte schil van mandarijn. Volumineuze en gebalanceerde wijn met fijne tannine. Confituur van zwarte bessen en een discrete toets van zoethout en drop in de finale.

Gerechten

Vlees - grillades | Lam | Lendenstuk

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (49%), Merlot (42%), Petit Verdot (6%), Cabernet Franc (3%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

