

## Domaine

### Ch. Chasse Spleen

Dit Château 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.

## Vinification

Merlot : du 03/10/16 au 14/10/16. Cabernet sauvignon : du 14/10/16 au 24/10/16. Petit verdot : 15/10/16 et 21/10/16. Cabernet franc : 12/10/16 au 14/10/16

## Dégustation

Couleur Bordeaux foncé. Brillant et Limpide. Au nez arômes de poivre noir, écorce mandarine confite, mûre. En bouche un volume gras enveloppant, des tanins très fins. Bon équilibre. Vin souple, onctueux, notes torréfiées avec un vanillé léger. Finale de gelée mûre.

## Mets adaptées

Viande - grillades | Agneau | Faux filets

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (49%), Merlot (42%), Petit Verdot (7%), Cabernet Franc (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16 - 18 °C

