Wijnfiche

# Château Chasse Spleen - C.B. | Moulis France (MOULIS) — 2020

**Domaine**

**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.

**Vinification**

Les raisins sont récoltés manuellement entre la fin du mois de septembre et le début du mois d'octobre. Ils sont vinifiés dans des cuves en acier inoxydable et en béton à température contrôlée. Après la fermentation alcoolique, le jeune vin est transféré en fûts de chêne, où il poursuit son élevage. En février, le directeur technique, le maître de chai, l'œnologue-conseil et le propriétaire dégustent chaque lot séparément. En fonction de son origine (parcelle, sol, âge des vignes et comportement de celles-ci pendant la saison de croissance), ils déterminent l'assemblage définitif du Grand Vin. Le vin poursuit ensuite son élevage en barriques pendant plusieurs mois. Au cours de l'élevage, des soutirages et des ouillages sont effectués régulièrement afin de garantir une maturation optimale. Peu avant la mise en bouteille, le vin est collé au blanc d'œuf afin d'obtenir un vin limpide et stable.

**Dégustation**

Robe rubis profonde et brillante. Le nez dévoile des arômes de cerises noires et de cassis, complétés par des notes de pétales de rose, de poivre noir et d'écorce de mandarine confite. En bouche, le vin est ample et parfaitement équilibré, soutenu par des tanins fins. La finale révèle des saveurs de confiture de cassis, accompagnées d'une subtile touche de réglisse.

**Mets adaptées**

Viande - grillades | Agneau | Faux filets

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

