

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 in de maand oktober (3 - 24 oktober).

Smaak

Diepe granaatrode, heldere kleur. Voor het walsen ruiken we voornamelijk donkere kersen en rozenblaadjes. Na wat rondwalsen ontdekken we in een tweede fase peper en moerbeï. Volumineuze aanzet met zachte tannine en krachtige smaken: zoethout, drop en cacao. Te drinken vanaf 2022, maar een geweldig potentieel tot zeker 2045.

Gerechten

Vlees - rood | Lam | Lendenstuk

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (42%), Petit Verdot (6%), Cabernet Franc (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18°C

