Château Chasse Spleen, Moulis Cru Bourgeois Exceptionnel



Un incontournable du Médoc, alliant tradition et modernité. Ce Cru Bourgeois Exceptionnel séduit par son élégance naturelle, sa profondeur aromatique et sa capacité à évoluer avec grâce.

Origine: Le vignoble repose sur les croupes de graves profondes typiques de Moulis-en-Médoc, avec une excellente capacité de drainage et une régulation thermique naturelle. Le climat océanique tempéré favorise une maturation lente et homogène des raisins, permettant une expression raffinée du Cabernet Sauvignon et du Merlot.

Encépagement: 55% cabernet-sauvignon & 45% merlot

Vinification: Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, triés avec soin, puis vinifiés en cuves inox thermorégulées pour préserver la fraîcheur aromatique. La macération est longue pour extraire couleur et structure. L'élevage dure entre 12 et 15 mois en barriques de chêne français, dont 40 % neuves, apportant complexité et potentiel de garde.

Dégustation: La robe est grenat soutenu aux reflets rubis. Le nez s'ouvre sur des arômes de cassis, de mûre, de cèdre et de graphite, avec une touche épicée subtile. En bouche, l'attaque est franche, la structure est équilibrée, les tanins sont fins et bien intégrés, et la finale révèle une belle persistance sur des notes minérales et boisées.

Potentiel de garde: 15-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À déguster avec un rôti de bœuf aux herbes, un gratin dauphinois ou un risotto aux champignons. Il accompagne également très bien les plats mijotés comme le bœuf bourguignon ou les fromages affinés à pâte dure.