L'Oratoire de Chasse Spleen, Moulis



Voici le second vin du mythique Château Chasse-Spleen, incarne l'élégance et la tradition d'un Moulis d'exception. Porté par trois générations de femmes vigneronnes, ce vin allie la puissance des grands terroirs médocains à une finesse et une accessibilité rares, pour un hommage vibrant à l'histoire et au savoir-faire de la propriété. Le célèbre château évoque un livre de Baudelaire que la toute première propriétaire connaissait bien.

Origine: On me raporte que les 10 hectares de vignes, âgées de 25 ans en moyenne, s'épanouissent sur des sols complexes de calcaire, sable, argile et graves. Ce terroir varié confère au vin structure, profondeur et une belle minéralité.

Encépagement: 50% cabernet-sauvignon & 50% merlot

Vinification: es raisins, issus d'un assemblage équilibré de 50% Cabernet-Sauvignon et 50% Merlot, sont vinifiés en cuves inox et ciment thermorégulées. L'élevage, entièrement réalisé en barriques (dont 5% de bois neuf), affine les tanins et révèle toute la complexité aromatique du vin.

Dégustation: Sa robe bordeaux brillante annonce un nez expressif et épicé, marqué par une subtile touche vanillée. En bouche, il séduit par une texture serrée, des tanins soyeux et une belle amplitude, où dominent les fruits rouges (cerise, cassis) et une finale généreuse.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec des viandes rouges grillées, un magret de canard ou des fromages affinés.