Château Chasse Spleen, Moulis Cru Bourgeois Exceptionnel



Een onmisbare klassieker uit de Médoc, waar traditie en moderniteit samenkomen. Deze Cru Bourgeois Exceptionnel charmeert met zijn natuurlijke elegantie, aromatische diepgang en zijn mooie rijpingspotentieel.

Oorsprong: De wijngaard ligt op diepe grindheuvels in Moulis-en-Médoc, met uitstekende drainage en natuurlijke thermische regulatie. Het gematigde oceaanklimaat bevordert een langzame en gelijkmatige rijping van de druiven, wat zorgt voor een verfijnde expressie van Cabernet Sauvignon en Merlot.

Druiven: 55% cabernet-sauvignon & 45% merlot

Vinificatie: De druiven worden met zorg geoogst op optimale rijpheid, zorgvuldig geselecteerd en gevinifieerd in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks om de aromatische frisheid te behouden. Een lange maceratie zorgt voor kleur en structuur. De rijping duurt 12 tot 15 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 40 % nieuw, wat bijdraagt aan complexiteit en bewaarpotentieel.

Degustatie: Diep granaatrood met robijnrode nuances. De neus onthult aroma's van zwarte bes, braam, cederhout en grafiet, met een subtiele kruidige toets. In de mond een directe aanzet, evenwichtige structuur, fijne geïntegreerde tannines en een lange afdronk met minerale en houtachtige tonen.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij rundgebraad met kruiden, gratin dauphinois of paddenstoelenrisotto. Ook uitstekend bij stoofgerechten zoals boeuf bourguignon en gerijpte harde kazen.