

DRINKS.

Chasse Spleen Moulis 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500018
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordeaux
Embouteilleur	Château Chasse Spleen, 32 Chemin de la Razé, 33480 Moulis-en-Médoc, Frankreich
Marque	Château Chasse-Spleen
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet complexe de fruits rouges et noirs avec des notes florales et épicées. Bouche: structure corsée avec des tanins soyeux. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

Lorsque le roi de France a permis aux @ohlholders de devenir propriétaires terriens au début du 18e siècle, les yeux de l'entrepreneur Gressier sont tombés sur une colline de gravier surplombant les marais sur la route de Pauillac. Il a construit la première cave communale productrice de vin et, vingt ans plus tard, un lieu de séjour pendant la saison des vins. Le Bordeaux était déjà une denrée précieuse à l'époque, il était donc naturel pour Gressier de produire lui-même un bon vin. Après le partage de l'exploitation viticole entre le fils et la fille de Grassier, il faudra attendre le mariage de sa petite-fille Rosa Ferrière pour que la marque de l'exploitation viticole entre dans la vie de la famille, lorsque Lord Byron l'épousera. En parcourant le domaine, il a été chaleureusement accueilli avec le vin du domaine, qu'il a qualifié de "dissipateur de spleen". Malgré plusieurs changements de propriétaires au cours des siècles, le château a trouvé une nouvelle famille de vigneron en 1977. Jaques Merlauts l'achète et abandonne même son commerce à Paris pour se consacrer à la viticulture. Lorsqu'il a pris sa retraite à presque 100 ans, ses enfants ont repris le domaine. Depuis 2000, elle est dirigée par sa petite-fille Céline Villars. Les raisins du domaine sont cultivés sur la Garonne avec des sols riches en gravier, argile et calcaire. Pour le Moulis, les raisins de Merlot sont récoltés à la fin du mois de septembre, suivis par le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot jusqu'à la mi-octobre. Il est mûri en fûts de chêne.