



CHÂTEAU

CHASSE-SPLEEN

Fiche Technique Millésime 2011

A.O.C. : MOULIS EN MEDOC

SURFACE : 103 hectares dont 3 en blanc Chasse-spleen Blanc (Sémillon- Sauvignon-Muscadelle)

Second vin :

- Oratoire de Chasse-Spleen - Moulis
- Héritage de Chasse-Spleen - Haut Médoc
- Château Gressier Grand Poujeaux

SOL :

- 80% Graves garonnaise
- 20% Argilo calcaire

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE:

- 48 % Cabernet Sauvignon
- 45 % Merlot
- 3,5 % Petit Verdot
- 3,5 % Cabernet Franc

Récolte 2011

Entièrement réalisées à la main, les vendanges se sont déroulées du 11 au 25 septembre 2011.

Issus d'une sélection parcellaire rigoureuse, triés sur souches et sur tables, les raisins sont :

- éraflés à 100%
- foulés
- mis en cuve thermo régulées

Vinifications et élevage

- fermentation alcoolique : t° 28 à 30° c
- macération d'environ 3 semaines à 1 mois avec suivi gustatif quotidien
- pressurage avec pressoir pneumatique et sélection des presses
- fermentation malo-lactique en cuves
- mises en fûts mi Novembre, 40% de barriques neuves en chêne Français
- élevage traditionnel jusqu'à 16 mois avec soutirage trimestriel
- collage en cuve aux blancs d'œufs
- mis en bouteilles au château

Assemblages

- 50 % Cabernet Sauvignon
- 40 % Merlot
- 7 % Petit Verdot
- 3 % Cabernet franc

Production de Grand vin : 53 %

Rendement 2011: 51 Hecto/Hectare