



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordeaux si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordeaux. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

## Château Chasse-Spleen

**Varietà** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc.

**Vigneti** I vigneti sono situati a Moulis en Médoc ed impiantati su suoli eterogenei: argillo-calcarei, ricchi di graves – ciottoli – depositati dal fiume Garonne, o, ancora, caratterizzati dalla presenza di ghiaia, sabbia e limo. La conduzione dei vigneti segue i dettami della lutte raisonnée e l'azienda è inoltre insignita della menzione HVE (Haute Valeur Environnementale) che indica il basso impatto aziendale sul territorio.

**Vinificazione** La vinificazione avviene secondo le pratiche tradizionali: in cantina vengono utilizzate vasche in acciaio inox ed in cemento, mentre l'affinamento in barriques di rovere francese perdura per almeno 14 mesi.

**Caratteristiche** Di colore rosso granata brillante, al naso emergono aromi di frutta fresca, spezie che ricordano il curry unitamente a sentori di brioches e di pane tostato. L'ingresso in bocca è fresco ed espressivo. Di buona struttura, al palato rivela tannini potenti e, al contempo, morbidi, mentre il finale è lungo e persistente. Ottimo potenziale di invecchiamento.

