



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

Margaux



CÉPAGES: Cabernet Sauvignon, Merlot

SOL: Sol graveleux

VINIFICATION: Dès sa réception au cuvier, un premier tri s'effectue sur grappes puis les raisins sont triés une seconde fois sur une table vibrante et descendus, par gravité dans des cuves séparées pour préserver l'identité des parcelles du Château d'Issan. Nous disposons de 37 cuves thermo-régulées en inox, ayant des capacités variant de 70 à 200 hectolitres.

DEGUSTATION:

Robe: Robe pleine de générosité.

Bouquet: très aromatique, sur les fruits noirs mûrs (mûre, myrtille, cerise), on y retrouve beaucoup de fraîcheur.

Bouche: Corpulence parfaitement équilibrée, tannins affinés et soyeux. Longue finale, sur les fruits.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Carré de mouton, magret de canard, caille aux raisins, enchiladas, Risotto aux cèpe, Saint Nectaire.

GRAPE VARIETIES: 30% Merlot, 62% Cabernet Sauvignon and 8% Cabernet Franc

SOIL: Gravelly soil

WINEMAKING: Upon receipt in the vat room, a first sorting is carried out in bunches, then the grapes are sorted a second time on a vibrating table and lowered by gravity into separate vats to preserve the identity of the Château d'Issan plots. We have 37 thermo-regulated stainless steel tanks, with capacities varying from 70 to 200 hectoliters.

DEGUSTATION:

Eye: Dress full of generosity.

Nose: Very aromatic, on ripe black fruits (blackberry, blueberry, cherry), we find a lot of freshness.

Palate: Perfectly balanced body, refined and silky tannins. Long finish, on fruits.

Perfect with many dishes: Rack of mutton, duck breast, quail with grapes, enchiladas, risotto with porcini mushrooms, Saint Nectaire.