

Millésime 2014,
l'excellente surprise.

GRAND PRIX CLASSE EN 1855

EXPOSITION UNIVERSELLE
PARIS 1875



CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

2014



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

Floraison exceptionnelle

Grâce à des conditions favorables au mois de juin, nous avons obtenu une belle floraison homogène autour du 25 juin, sans décalage entre les Merlot et les Cabernet Sauvignon.

Été en demi-teinte

L'été est plutôt frais et humide amenant une mi-véraison autour du 8 août.

Été " indien-bordelais "

Du 21 août jusqu'à la fin du mois de novembre, les conditions estivales s'installent durablement avec un temps chaud et sec.

Vendanges en toute sérénité

Récolte des Merlot : 25 septembre au 3 octobre / Récolte des Cabernet : 6 au 15 octobre.

Vendanges manuelles.

L'été indien a permis une sélection parcellaire rigoureuse, offrant ainsi à nos deux cépages une maturité progressive et optimale. Les baies ramassées présentent un joli fruit croquant et généreux, ainsi que des tannins soyeux et raffinés.

Vinifications " Haute-Couture "

Les fermentations se déroulent traditionnellement avec des remontages très doux pour respecter la matière et la vivacité des raisins. Les macérations de trois semaines et les fermentations malolactiques s'enchaînent et permettent ainsi de descendre nos vins en barriques mi-novembre.

Assemblage : Cabernet roi

Les assemblages se finalisent mi-janvier avec une sélection harmonieuse et évidente qui nous amène à intégrer une proportion importante de Cabernet Sauvignon (77 %). Le millésime 2014 du Château d'Issan n'est comparable à aucun autre mais entièrement identifiable à son terroir d'origine.

ANALYSES	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN	ASSEMBLAGE	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Titre Alcoolique (% vol.)	13.24	13.10	Merlot	23 %	53 %
Acidité Totale (g/l H2SO4)	3.45	3.53	Cabernet Sauvignon	77 %	47 %
Ph	3.83	3.67	Rendement global (hl/Ha)	44	44
Polyphénols	68	62	Barriques neuves	50 %	35 %
			Proportion 1 ^{er} /2 ^e vin	45 %	55 %