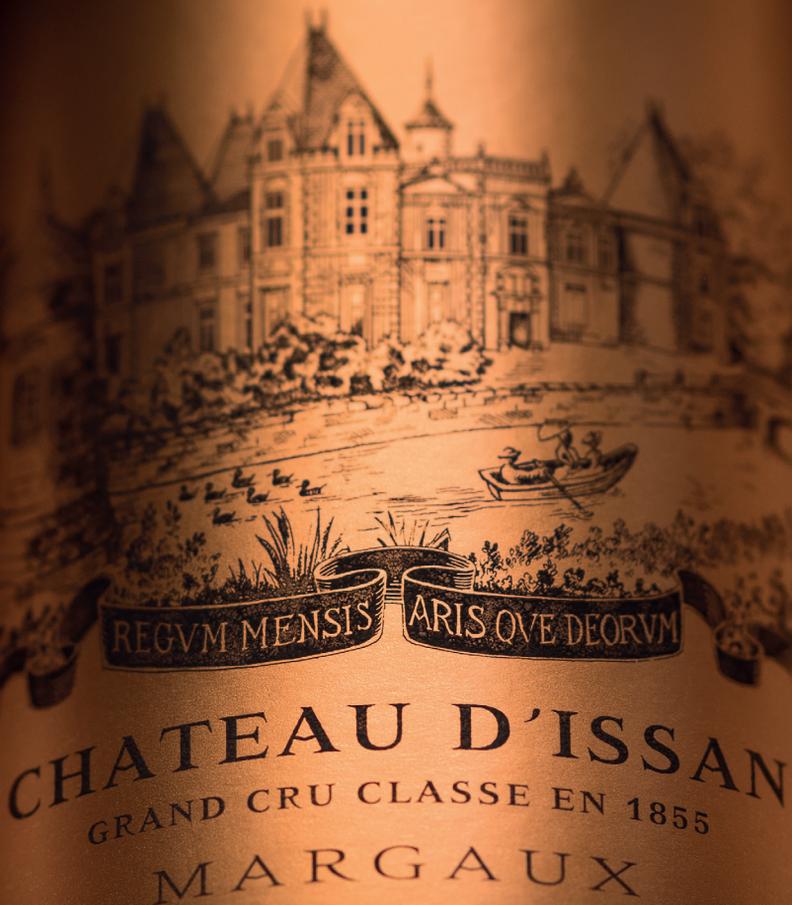


2018





Grand Cru Classé en 1855
CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

Vendanges du 24 septembre au 11 octobre

Après un hiver et un printemps pluvieux, un peu au-delà des moyennes des 30 dernières années, le soleil fait son grand retour à la fin du mois de juin, la floraison est bonne et homogène.

Un été chaud et beau

Le mois de juillet est chaud et particulièrement sec, avec quelques pics de chaleur mais sans pour autant provoquer de stress hydrique grâce aux pluies abondantes de l'hiver qui ont créés des réserves hydriques suffisantes. Le mois d'août commence par un épisode caniculaire sans conséquence sur nos vignes, la véraison est totale autour de la mi-août. Les journées ensoleillées et parfois chaudes s'enchaînent aux nuits fraîches, ce temps du mois de septembre est particulièrement propice à la fin de la maturité de nos cépages. Sur nos secondes analyses réalisées le 7 septembre, nous obtenons sur les merlots exactement les mêmes résultats qu'en 2009.

Des vendanges en toute sérénité *Vendanges manuelles*

Récolte des Merlot : 24 septembre au 2 octobre / Récolte des Cabernet : 3 octobre au 11 octobre
Les vendanges se déroulent sereinement sous un soleil radieux. Les baies ramassées sont plutôt petites et aux peaux épaisses. Elles libèrent une très belle couleur et présentent un joli fruit croquant et généreux, ainsi que des tannins soyeux et raffinés.

Des 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.

Château D'Issan 2018, intense et précis

Les assemblages se finalisent mi-janvier avec une sélection harmonieuse et évidente... Le millésime 2018 du Château d'Issan est marqué par l'intensité et la précision du fruit de ses Merlots qui lui donne une attaque irrésistible. Il se développe sur le sérieux du Cabernet de ce grand millésime qui n'est pas sans nous rappeler les 2016.

ANALYSES	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN	ASSEMBLAGES	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Titre Alcoolique (% vol.)	13.97	13.86	Cabernet Sauvignon	60 %	52 %
Acidité Totale (g/l H2SO4)	3.42	3.48	Merlot	40 %	48 %
Ph	3.78	3.76	Barriques neuves	50 %	35 %
Polyphénols	76	72	Proportion 1 ^{er} /2 ^e vin	53 %	47 %