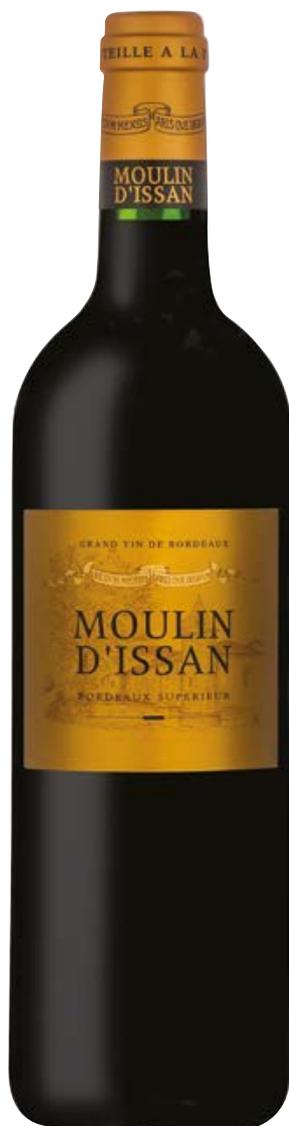




Grand Cru Classé en 1855
CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

MOULIN D'ISSAN

2014



Vendanges	25 septembre > 15 octobre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 10 % Merlot 90 %
Elevage	25 % barriques neuves
Rendement	44 hl/ha
pH	3,72
Acidité (en g/l H ₂ SO ₄)	3,49
Alcool (en % vol.)	13,47

Climatologie

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. L'été est plutôt frais et humide amenant une mi-véraison autour du 8 août. Du 21 août jusqu'à la fin du mois de novembre, les conditions estivales s'installent durablement avec un temps chaud et sec.

Des vendanges en toute sérénité

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.

Des vinifications "Haute-Couture"

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

