



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

MOULIN D'ISSAN 2015

Début des vendanges	21 septembre
Fin des vendanges	06 Octobre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 10% Merlot 90%
Barriques neuves	25%
Rendement A.O.C. Bordeaux Supérieur	29 hl/ha
pH	3.72
Acidité Totale (g/l H₂SO₄)	3.32
Alcool (%vol.)	13

Une floraison exceptionnelle

Un printemps doux suivi d'un mois de juin incroyablement chaud et ensoleillé ont permis une floraison rapide et extrêmement homogène la dernière semaine de mai.

Un été beau et chaud

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 créées des réserves d'eau suffisantes. Nous revenons à des conditions normales au mois d'août. La mi-véraison est constatée la première semaine d'août. Le temps du mois de septembre est particulièrement propice à la fin de la maturité de nos cépages. Sur nos analyses réalisées le 7 septembre, nos Merlot sont exactement aux mêmes niveaux qu'en 2009 et nos Cabernet Sauvignon dépassent toute comparaison.

Des vendanges manuelles, en toute sérénité

Récolte des Merlot : 21 septembre au 29 septembre

Récolte des Cabernet Sauvignon : 30 septembre au 06 octobre

Les vendanges ont lieu sous un soleil radieux et en toute sérénité. Les baies ramassées présentent un joli fruit croquant et généreux, ainsi que des tannins soyeux et raffinés.

