



ISSAN

2019



Grand Cru Classé en 1855  
**CHATEAU D'ISSAN**  
MARGAUX

*Vendanges du 25 septembre au 11 octobre*

**L'homme à l'écoute de la nature**

Après un hiver relativement doux et pluvieux, la floraison a débuté fin mai (23/05) dans la plus grande sérénité accompagnée d'un soleil resplendissant. Des épisodes de canicule ont rythmé le mois de juin (du 24 au 28) et de juillet (du 22 au 25) sans impact sur nos vignes grâce à la composition de notre terroir constitué de graves en surface et d'argiles en profondeur.

**Un souffle d'été**

Le début du mois de juin a connu des températures plutôt fraîches avec un soleil timide qui a fini par se montrer généreux. La mi-véraison est atteinte le 10 août. Les pluies intermittentes sont venues revigorer notre vignoble. Les nuits fraîches contrastées avec les fortes chaleurs ont permis de donner naissance à des tannins précis et à un équilibre parfait.

**Des vendanges favorables au Cabernet Sauvignon**

Nous avons débuté par la récolte de nos Merlots du 25 septembre au 2 octobre et de nos Cabernets Sauvignon du 2 au 11 octobre. Les rayons de soleil qui ont suivi les précipitations ont assuré un bon état sanitaire des vignes jusqu'au dernier jour des vendanges.

**Déroulement des vinifications**

Les vinifications parcellaires de nos raisins sont effectuées en cuves inox thermorégulées. Une extraction douce est privilégiée afin de conserver toute la complexité aromatique.

**Un millésime charismatique**

Nos assemblages ont eu lieu mi-janvier. Caractérisé par la richesse solaire de ses arômes et la texture de ses tanins, le profil du millésime 2019 révèle un parfait équilibre. Il se montre harmonieux et soyeux tirant toute son expression de l'empreinte de son terroir historique.

<b>ANALYSES</b>	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN	<b>ASSEMBLAGES</b>	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Titre Alcoolique (% vol.)	13.37	13.49	Cabernet Sauvignon	70 %	40 %
Acidité Totale (g/l H2SO4)	3.42	3.52	Merlot	30 %	60 %
Ph	3.72	3.65	Barriques neuves	50 %	35 %
Polyphénols	66	63	Proportion 1 <sup>er</sup> /2 <sup>e</sup> vin	45 %	55 %