



ISSAN

2019



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

聆听自然的呼吸

经过了一个相对温和多雨的冬季，花期在阳光灿烂、宁静和煦的五月底（5月23日）如期而至。得益于表面砾石、地下黏土的土壤结构，6月（24日至28日）和7月（22日至25）

这段酷热天气并没有给我们的葡萄田带来任何影响。

夏日的气息

6月初期的葡萄园沐浴在阳光温和、气温凉爽的环境中，随后的几周里温度稳步提升。转色期在8月10日到来，断断续续的雨水让葡萄田时刻保持活力。凉爽的夜晚也让白天的高温得到了舒缓，从而赋予了单宁的精准表达以及完美的平衡感。

理想的赤霞珠采收

我们在9月25日至10月2日开始采收美乐，在10月2日至11日开始采收赤霞珠。细雨过后的几抹阳光确保了葡萄在非常健康的状态下结束采收。

发酵的步伐

不同地块分选的葡萄在恒温不锈钢罐中开启了发酵之旅。轻柔温和的浸渍能够保留所有复杂的香气。

充满魅力的年份

我们的在一月中旬开始混酿。充满阳光气息的香气和柔和的单宁质地赋予了2019年份完美平衡的特质。它在和谐与丝滑中循序渐进地表达了属于它历史风土的独特印记。

数据分析	迪仙酒庄	迪仙酒庄副牌	混酿比例	迪仙酒庄	迪仙酒庄副牌
酒精度	13.37	13.49	赤霞珠	70 %	40 %
总酸度	3.42	3.52	美乐	30 %	60 %
Ph值	3.72	3.65	新橡木桶比例	50 %	35 %
多酚物质	66	63	正/副牌比例	45 %	55 %