



Grand Cru Classé en 1855
CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

2000

Couleur dense et très soutenue.

Nez où dominent le fruit et les notes florales, d'une belle fraîcheur.

De la chair en attaque et présence soutenue en bouche.

A boire de 2006 à 2015.

Dégusté au Château le 30 novembre 2006.



Vendanges 25 septembre > 11 octobre

Assemblage Cabernet Sauvignon 70 %
Merlot 30 %

Elevage 50 % barriques neuves
Rendement 36 hl/ha
Proportion de 1^{er} vin 70 %

pH 3,84
Acidité (en g/l H₂SO₄) 3,2
Alcool (en % vol.) 12,9

Mise en bouteilles 13 mars 2002
Production 98 000 bouteilles

La Revue du Vin de France - Juin 2001

“Le cru confirme sa bonne forme actuelle avec un vin ample et complet, avec des tannins assez fermes soutenant une chair plutôt ronde.”

Wine Advocate - Novembre 2007

“Suave, aristocratique et classique, tout en délicatesse et en finesse plutôt qu'en puissance. Gracieux, symétrique et raffiné, il offre une couleur rubis, pourpre foncé et un doux parfum de fleurs blanches entremêlées de cassis, de réglisse et d'une subtil touche de chêne neuf. C'est le plus beau Château d'Issan de ces 40 dernières années. A maturité entre 2009 et 2022.” (93 pts)

