



Grand Cru Classé en 1855
CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

2001

Couleur encore très jeune. Cassis au nez et en attaque.
Bonne structure, tanins souples. Finale déjà agréable sur le fruit.
A boire à partir de 2008.

Dégusté au Château le 30 novembre 2006.



Vendanges	1 > 12 octobre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 68 % Merlot 32 %
Elevage	50 % barriques neuves
Rendement	52 hl/ha
Proportion de 1 ^{er} vin	60 %
pH	3,73
Acidité (en g/l H ₂ SO ₄)	3,5
Alcool (en % vol.)	12,7
Mise en bouteilles	24 mars 2003
Production	108 000 bouteilles

Le Point - Mai 2002

“Nez de framboise, très fruits rouges, bouche sévère, bien pleine, des tanins présents mais plus élégants qu’autrefois, bonne persistance sur le fruit. Espérons qu’il évolue aussi bien que le 95, délicieux aujourd’hui.”

Wine Advocate - Octobre 2007

“Margaux floral, élégant, gracieux et classique, le 2001 révèle des saveurs moyennement corsées de cerise, de cassis et de fleur d’acacia, ainsi qu’une personnalité distinguée et sobre. Buvez ce vin pur et équilibré dans les 9 à 11 ans.” (89 pts)

