



Grand Cru Classé en 1855
CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

2003

Un nez où se mêlent des arômes floraux et boisés.
Joli vin, montrant une belle évolution en bouche, très agréable.
A boire à partir de 2008.

Dégusté au Château le 30 novembre 2006.



Vendanges	11 > 27 septembre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 69 % Merlot 31 %
Elevage	50 % barriques neuves
Rendement	40 hl/ha
Proportion de 1 ^{er} vin	75 %
pH	3,78
Acidité (en g/l H ₂ SO ₄)	3,2
Alcool (en % vol.)	12,9
Mise en bouteilles	21 mars 2005
Production	94 000 bouteilles

La Revue du Vin de France - Novembre 2005

“ Robe pourpre dense aux reflets framboise, nez épanoui et flatteur, avec un joli fruit mûr et fondu et des notes suaves florales ; bouche charmeuse, tendre, avec un grain soyeux et une bonne fraîcheur en finale.”

Wine Advocate - Octobre 2007

“ Beau et élégant, le 2003 est une splendide réussite pour Margaux. Sa robe rubis pourpre profond introduit un superbe bouquet de fleurs, de cassis, de prune et de sous-bois. A boire dans les 9 à 14 ans.”
(90 pts)

