

2018





Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

采收季：9月24日至10月11日

历经冬季以及一个降雨量略高于过去30年平均水平的多雨春季后，阳光在6月底回归，葡萄在优良的条件
下进入花期并均匀地开花。

一个炎热而美丽的夏天

七月遭遇了几次热力高峰，天气炎热且极为干燥，但由于冬季充沛的雨水带来了足够的水分，因此避免了
葡萄遭遇缺水的压力。8月初迎来一波热浪没有对葡萄造成实质的影响，在8月中旬葡萄达到足够的成熟葡萄
在8月中旬完美度过转色期。艳阳高照的白天过后伴随而来的是凉爽的夜晚，9月的这种天气为葡萄的
成熟营造了绝佳的条件。这一年采收的美乐与2009年的品质惊人地一致。

平静地采收 手工采收

美乐采收期：9月24日到10月2日 / 赤霞珠采收期：10月3日到10月11日
采收在和煦的阳光下平静地进行。采摘的葡萄颗粒较小并拥有厚实的果皮，并且它们有着美丽的颜色、松
脆多汁的果实、以及柔滑细腻的单宁。

« 高级时装 » 酿造理念

发酵以传统的方式进行并配合温和的淋皮以保持葡萄原有的风味与活力。三周的浸渍与苹果乳酸发酵相继
进行，使得葡萄酒能够在11月中旬开启漫长的橡木桶陈酿之旅。

迪仙酒庄2018年份，风格强劲而精准

在经过一系列精细严苛的甄选后，混酿工作终于在在一月中旬完成。迪仙酒庄2018年份葡萄酒将以 Merlot
的完美的集中度和精准的香气为主线，极具征服力、让人不可抗拒。

这个伟大的年份以赤霞珠为基调发展出了更多特征，唤起了我们对2016年份的回忆。

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	13.97	13.86	美乐	40%	48%
总酸度	3.42	3.48	赤霞珠	60%	52%
Ph 值	3.78	3.76	新橡木桶的使用	50%	35%
多酚	76	72	正 / 副牌比例	53%	47%