



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 %   |