



ISSAN

20
20



Grand Cru Classé en 1855
CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

迪仙酒庄2020年份采收报告

9月17日-10月2日

混酿	迪仙酒庄	迪仙勋章
赤霞珠	55%	40%
美乐	39%	57%
小维多	2%	3%
品丽珠	3%	
马尔贝克	1%	
新桶比例	50%	35%
一年桶/两年桶比例	45%	55%

分析	迪仙酒庄	迪仙勋章
酒精度 (% vol.)	13.29	13.49
总酸度 (g/l H ₂ SO ₄)	3.44	3.48
Ph值	3.71	3.77
多酚含量	73	68

卓越之年

2019年冬季是波尔多自20世纪以来最温暖的一个冬天。2020年春天，葡萄藤发芽较早（3月10日-15日）。3月和4月阳光充足，气候温和，最早的开花出现在5月11日。春末阴雨连绵，在5月8日后的周末达到峰值。2020年的7月延续了去年的烈日和干燥，葡萄于7月7日进入转色期。尽管8月中旬经历了几场稀疏的阵雨，果实仍保持健康活力。采收季之前的昼夜温差十分理想，在促进葡萄成熟的同时，仍使其保持着最佳平衡度。

贯穿生长季的早熟现象

葡萄早熟的迹象从春季发芽一直持续到秋季采收（9月17日）。酒庄6月时本计划提前3周进行采收，而7月的燥热又使葡萄成熟放缓。到了9月，葡萄实际的生长周期仅比预期提前10天结束。经过分析，2020年份的首次葡萄质检数据无限接近2015年份。种植在迪仙酒庄历史园区的美乐于9月17日-9月24日之间采收。2020年对于迪仙酒庄而言是值得纪念的一年，因为这是我们首次采收马尔贝克（9月21日）、小维多（9月24日）以及品丽珠（9月28日）。新品种的加入在增添复杂度的同时，进一步升华了混酿！最后于9月28日-10月2日我们采收了赤霞珠。颗粒饱满、浓郁集中的果粒均由手工采摘，轻柔倒入重力发酵罐。葡萄严格遵循田块划分，进入不同的不锈钢罐进行3周温控发酵，以充分萃取葡萄皮中的风味物质。

2020全新混酿

1月6日，酒庄团队在酿酒师顾问Eric Boissenot的帮助下完成了混酿：2020年份无疑为酒庄开启了新纪元！诱人的细腻果香完美演绎出玛歌风土的精致风格。精准范与优雅风的结合在味蕾引爆无限风味。精致平衡的单宁包裹住上颚，留下悠长而愉悦的回味。2020年份华丽诞生！