DRINKS.

Château d'Issan Margaux AOC 3ème Grand Cru Classé 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500020
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Margaux (Bordeaux)
Embouteilleur	Château d'Issan, 33460 Margaux-Cantenac, France
Marque	Château d'Issan
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16-18 mois
Dégustation	Équilibré et pleinement mature avec des notes de tabac, de cèdre, de cuir, de terre, de cassis, de mûre, de prune, de cerise, de poivre, de réglisse et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 60% de Cabernet Sauvignon et 40% de Merlot
Etiquette	polychrome, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages

Description

Le Margaux est l'un des grands vins rouges de la péninsule du Médoc et est mondialement connu. Le Château d'Issan, situé à quelques centaines de mètres des rives de la Gironde sur la commune de Cantenac-Margaux, fait partie des domaines viticoles reconnus et habilités à porter le titre de "Troisième Grand Cru Classé". Le domaine historique, qui est entouré d'un mur datant de 1644, a fait l'objet de plusieurs phases de rénovation et appartient à la famille Cruse depuis 1945. Le château compte 67 hectares de vignes. Environ 100 000 bouteilles du premier vin - un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot - sont produites chaque année. Après une période de macération de trois semaines et l'achèvement des fermentations alcoolique et malolactique, les vins sont transférés en barriques sélectionnées (50% de bois neuf) à la mi-novembre et assemblés en cuvée finale à la mi-janvier. La cuvée vieillit ensuite pendant 16 à 18 mois. Il est recommandé de laisser le vin non ouvert dans la cave à bouteilles jusqu'en 2025 et de le consommer au plus tard en 2045.