



Château d'Issan 2023

Aromi intensi di prugna, violetta, mora, pietra focaia e fiori d'arancio si sviluppano in un corpo da medio a pieno, con un solido nucleo fruttato, tannini cremosi e una consistenza minerale, con note di pietra focaia e pietra frantumata nel retrogusto. 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 2,5% Cabernet Franc e 2,5% Petit Verdot. Da bere dopo il 2028.

Produttore	Château d'Issan
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.8 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2063
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	593663
Adatto a	Piatti vegetariani, Funghi, Manzo, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 James Suckling 96/100



Vinificazione

Affinamento per il 50% in barrique nuove e per il 25% in barrique di un anno e per il 25% in barrique di due anni

Storia





La storia dello Château d'Issan è innanzitutto quella di un patrimonio tramandato di generazione in generazione, con un rinnovato gusto per l'eccellenza ad ogni passaggio. Nel 1945 si è verificata una svolta significativa quando la famiglia Cruse ne è diventata proprietaria. Sotto la guida di Lionel Cruse, la tenuta è stata restaurata, le strutture modernizzate e il vigneto reimpiantato. Dal 1998, grazie agli investimenti effettuati dal figlio di Lionel, Emmanuel Cruse, nei vigneti e nelle cantine, i vini dello Château d'Issan sono diventati ancora più fedeli riflessi del loro terroir esclusivo. Nel 2012, Françoise e Jacky Lorenzetti sono stati conquistati dal potenziale di questo 3° Grand Cru Classé e hanno unito le forze con la famiglia Cruse. La tenuta ha così raggiunto un nuovo livello. Grazie a tenacia, passione e coraggio, ogni generazione ha contribuito alla rinascita dello Château d'Issan, consentendogli di riconquistare tutto il suo prestigio e di riscoprire l'anima di un grande Margaux.

