

Шато д'Иссан / Chateau d'Issan 2022

JS 98

DR 96

WA 95

JA 95

AG 94



Франция, Бордо/AOP Margaux

Красное тихое, сухое, 13,5%



Каберне совиньон - 65%, мерло - 30%, каберне фран - 2%, мальбек - 2%, пти вердо - 1%



Глубокого рубинового цвета.



Сложный и изысканный букет. Всплеск свежей голубики и чёрной смородины, тонкий штрих лесной клубники и бузины, усложнённый благородными пряными и ванильными нотами.



Вкус мощный, полнотелый, с безупречной структурой и бархатистыми танинами. Джемовые акценты тёмных ягод, специи, кожа и невероятно стойкий, бодрящий финал.



Название этого исторического замка происходит от имени рыцаря д'Эссено (d'Essenault), со временем трансформировавшегося в «d'Issan». Над входом в замок высечен его гордый девиз: «Regibus mensis arisque deorum» («Для трапез королей и алтарей богов»). Эта связь с королевской властью — не просто слова. Считается, что вино с этих земель подавали в 1152 году на свадьбе Алиеноры Аквитанской и будущего короля Англии Генриха II Плантагенета. Позднее большим поклонником этого вина был австрийский император Франц Иосиф I.

В 1855 году Chateau d'Issan получило почётный статус Третьего Крю Классе в классификации вин Медока. Однако среди экспертов и энтузиастов давно укрепилась репутация, что по своему постоянному качеству, элегантности и глубине его вина соответствуют уровню Второго Крю. Это делает его одним из самых недооценённых, с точки зрения классификации, и ценимых поместий региона.



Ручной сбор. Макерация и ферментация осуществляется в стальных емкостях при контролируемой температуре. Выдержка в барриках в течение 18 месяцев, более половины из которых новые.



Сопровождение к блюдам из дичи, жареной баранине, говядине по-бургундски, а также выдержаным сырам, Пармезану и Чеддеру.



98/100 – James Suckling
96/100 – Decanter
95/100 – Wine advocate
95/100 – Jane Anson
94/100 – Antonio Galloni

