

Château de CANDALE

Haut-Médoc

du Château d'ISSAN

Propriétaire : Famille CRUSE

Appellation : Haut-Médoc

Localisation : Cantenac

Couleur : Rouge

Superficie du vignoble: 12 ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Production annuelle: 70 000 bouteilles

Encépagement : Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 65%



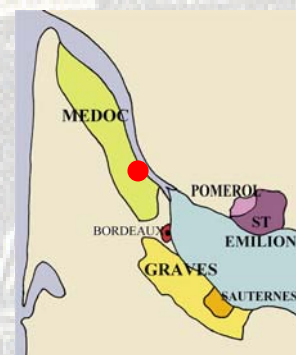
Vinification : Vendanges manuelles. Cuvaision d'environ 21 jours. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 28-30°C. Collage à l'albumine d'œuf. Vieillessement en barriques de chêne pendant 15 mois avec 1/3 de barriques neuves par an. Mise en bouteille au château

Dégustation : Le Haut-Médoc du Ch. d'Issan est un vin épicé, relativement corsé, bien concentré, offrant des senteurs de petits fruits avec des tannins modérés. C'est un style élégant et délicat.

Histoire

3ème Cru Classé, le Château d'Issan, est l'un des plus anciens vignobles du Médoc. Son histoire remonte en effet à l'époque de l'occupation de la Guyenne par les Anglais. Propriété successive de plusieurs familles productrices de vins dont les noms se lisent comme ceux d'un Who's Who à Bordeaux (Ségur - d'Essenault - De Foy-Candale avant la Révolution de 1789; Duluc-Blanchy-Roy au XIXe siècle), le domaine a reçu au fil des ans les plus hautes récompenses et la faveur aussi bien des amateurs de vins que des chefs d'Etat. L'emblème du château est la suivante : "Pour la table des rois et l'autel des dieux". (Regum mensis arisq;ue deorum)

CHATEAU D'ISSAN



DUBOS FRERES & C^{IE}



26 cours Xavier Arnoz - B.P. 72 - 33024 BORDEAUX Cedex

Tél. 33.5.56.00.83.60 - Fax 33.5.56.00.83.79

E-mail : dubos@dubos.com