

Chateau d'ISSAN

[šató disan]

vinařství / winery Chateau d'ISSAN

Francie, oblast / region Bordeaux, pod-oblast Margaux

[Bordó, margó]

Château d'Issan je jedním z nejstarších zámků v oblasti Médoc, s vinicemi, které mají reputaci sahající až do středověku. Podle legendy byla vína z Issanu servírována na svatbě Eleonory Akvitánské a Jindřicha Plantageneta. V roce 1945 zakoupila vinařství dánská rodina Cruse, která obnovila vinice i sklepy a dodnes udržuje jejich tradici. Skutečný rozkvět vinařství přišel pod pečlivou správou dětí Emmanuela Cruse, které vinařství modernizovaly a upevnily jeho mezinárodní renomé.

Château d'Issan is one of the oldest estates in the Médoc region, with vineyards renowned since the Middle Ages. According to legend, Issan wines were served at the wedding of Eleanor of Aquitaine and Henry Plantagenet. In 1945, the estate was acquired by the Danish Cruse family, who restored the vineyards and cellars and continue to preserve their tradition. The estate truly flourished under the careful management of Emmanuel Cruse's children, who modernized the winery and strengthened its international reputation.

Apelace/appellation: Margaux Grand Cru Classé AOC

Odrůda/variety: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 35%

Popis/description: **Aroma s tóny černého rybízu, vyztřelé švestky a sušených aromatických květů. Bohatá chuť s připomínkou lesního ovoce, lékořice a fialek.** / *Aroma with notes of blackcurrant, ripe plum, and dried aromatic flowers. A rich flavor reminiscent of wild berries, licorice, and violets.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
červené maso, zvěřina, zrající sýry / red meat, game, aged cheeses

Klima/climate: mírné oceánské klima s vlivem Atlantiku / *moderate oceanic climate influenced by the Atlantic*

Půda/soil: štěrk a jíla / *gravel and clay*

Nadmořská výška/altitude: 15-25m

Vinifikace/vinification: běžná a malolaktická fermentace v nerezovém tanku, poté zrání na dubovém sudu typu Barrique (z toho částečně v novém) / *alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel tanks, followed by ageing in oak barrels (partly new barriques).*

