



CHÂTEAU

l'isle fort

2018

Appellation

AOC Bordeaux supérieur

Superficie plantée

8,20 hectares

Type de sols

Argilo-limoneux calcaire

Densité de plantation

6.500 pieds/hectare

Rendement

45 hl/ha

Age moyen des vignes

18 ans

Pratiques culturales

Lutte phytosanitaire raisonnée
- travail du sol mécanique -
effeuillage - vendanges vertes

Encépagement planté

62% merlot, 14% cabernet franc,
24% cabernet sauvignon

Techniques de vinification

Fermentation alcoolique en cuve béton - durée de cuvaison 21 à 28 jours - fermentation malolactique en barrique partielle.

Particularité de vinification et/ou élevage : table de tri manuelle puis vinification en grain entier, pigeage avec alternance de petits travaux de remontage fractionnés avec arrosage manuel du marc, utilisation d'un pressoir vertical pneumatique avec sélection des vins de presse, élevage en lot séparé jusqu'à assemblage final.

Elevage

1/3 en cuves, 1/3 en cuves avec staves pendant 6 mois, 1/3 en barriques (15% fûts neufs, 70% fûts 1 vin et 15 % fûts de 2 vins) - durée 14 mois
Tonneliers : 40% Taransaud, 15% Ana Sélection, 15% Saury, 10% Vicard, 10% Seguin Moreau, 5% Darnajaou, 5% Demptos.

Assemblage

85% merlot, 10% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Production

30 000 bouteilles

Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt



CHÂTEAU L'ISLE FORT - 33360 LIGNAN DE BORDEAUX
06 23 30 37 50 - lislefort@lislefort.com - lislefort.com
Contact : Jean de Laitre 06 86 46 53 96

