



CHÂTEAU

# l'isle fort

2014

## Appellation

AOC Bordeaux supérieur

---

## Superficie plantée

8.20 hectares

## Type de sols

Argilo-limoneux

## Densité de plantation

6.500 pieds/hectare

## Rendements

50 hl/ha

## Age moyen des vignes

18 ans

## Pratiques culturales

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

## Encépagement planté

58% merlot, 28% cabernet franc,  
14% 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 et encuvage par gravitation graine par graine puis vinification en grain entier, pigeage avec alternance de petits travaux de remontage fractionnés avec arrosage manuel du marc, utilisation d'un pressoir pneumatique avec sélection des vins de presse, élevage en lot séparé jusqu'à assemblage final

## Elevage

40% barriques & 60% cuves - durée 12 mois

## Assemblage final

60% merlot, 25% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon

## Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt



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