



CHÂTEAU

l'isle fort

2016

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 presseur pneumatique avec sélection des vins de presse, élevage en lot séparé jusqu'à assemblage final

Elevage

50% barriques & 50% cuves - durée 12 à 14 mois
Tonneliers Taransaud, Ana Sélection

Production

35 000 bouteilles en moyenne

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