

Château L'Isle Fort

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2016

Superficie plantée : 8.20 hectares

Densité de plantation : 6.500 pieds/hectare

Age moyen des vignes : 18 ans.

Encépagement planté : 58 % Merlot, 28% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon.

Type de sols : argilo-limoneux

Rendements : 45 hl/ha

Vendanges mécaniques

Pratiques culturales : lutte phytosanitaire raisonnée – travail du sol mécanique- effeuillage – vendanges vertes

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 : 50 % Barriques 50 % Cuves

Durée 12 à 14 mois

Tonnelliers : Taransaud, Ana Sélection

Production en bouteille moyenne 35 000

Oenologue Conseil : Stéphane Derenoncourt

