



terre de l'isle fort

Cette micro cuvée est née de l'envie de sublimer notre terre, nos cépages de Cabernet.

Cette sélection est issue de vieilles vignes qui sont à la quintessence de leur expression, plantée sur des côteaux ensoleillés argilo-calcaires de l'Isle Fort.

Le Cabernet Franc, à mi-chemin entre le Merlot et le Cabernet Sauvignon, conserve la force de son caractère, tout en exprimant sa subtilité et son extravagance contenue.

L'amphore, révélateur d'arômes et de fraîcheur, accompagne notre élevage de 15 mois au chai, protégé de la lumière et des aléas du monde extérieur.

Production : 1000 bouteilles numérotées

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Élevage : 15 mois Amphore

Terroir : exposition Sud, argilo-calcaire

Age des vignes : 20 ans

Alcool : 13%

Oenologue Conseil : Derenoncourt Vignerons Consultants

En route pour le BIO...



CHÂTEAU L'ISLE FORT – 33360 LIGNAN DE BORDEAUX

Sylvie Douce & François Jeantet, Propriétaires

info@lislefort.com – lislefort.com

Follow us on Instagram @chateaulislefort

Contact : Corinne Lala 06 58 18 45 22