

CHATEAU

l'isle fort cuvée précieuse 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

Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt

Dates des vendanges

Merlot 4 & 5/10/2018, Cabernet Sauvignon et Franc 11/10/2018

Techniques de vinification

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

Particularité de vinification et/ou élevage : table de tri automatique 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 vertical pneumatique avec sélection des vins
de presse, élevage en lot séparé jusqu'à assemblage final.

Elevage

100 % en barriques (dont 1/3 fûts neufs, 1/3 fûts 1 vin et 1/3 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

20% merlot, 50% cabernet franc, 30% cabernet sauvignon

Degré d'alcool potentiel : 14.5% vol

Production

10 000 bouteilles



Collection de 6 étiquettes biotope par millésime.



CHATEAU 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