



CHÂTEAU

# l'isle fort

2020

## Appellation

AOC Bordeaux supérieur

---

## Superficie plantée

8,20 hectares

## Type de sols

Argilo - limoneux calcaire

## Densité de plantation

6.500 pieds/hectare

## Rendement

25 hl/ha

## Age moyen des vignes

20 ans

## Pratiques culturales

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

## Encépagement planté

62% merlot,  
24% cabernet franc,  
14% cabernet sauvignon

## Date de vendanges :

le 5, 6 et le 12 octobre

---

## Techniques de vinification

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

Particularité de vinification et/ou élevage : table de tri automatique puis vinification en grain entier, pigeage avec alternance de petits travaux de remontage fractionnés avec arrosage manuel du marc, utilisation d'un pressoir vertical pneumatique avec sélection des vins de presse, élevage en lots séparés jusqu'à assemblage final

## Élevage

1/2 en cuves, 1/2 en barriques (1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins)  
Durée : 14 mois  
Tonneliers : Taransaud, Ana Sélection

## Assemblage

90% merlot, 10% cabernet franc

## Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt



CHÂTEAU L'ISLE FORT - 33360 LIGNAN DE BORDEAUX

lislefort@lislefort.com - [lislefort.com](http://lislefort.com)

Contact : Corinne Lala 06 58 18 45 22