



l'isle douce

Appellation

AOC Bordeaux rosé

Superficie plantée

0,6 hectare

Rendement

25 hl/ha

Densité de plantation

6 700 pieds/hectare

Production

2 000 bouteilles

Âge moyen des vignes

23 ans

Degré d'alcool

11,5 %

Type de sols

Argilo-limoneux calcaire

Pratiques culturales

En conversion bio - travail du sol raisonné - couverts végétaux
Les vendanges sont réalisées à la main et en cagette.

Techniques de vinification

La totalité du rosé est vinifié en pressurage direct, en grappes entières.
Pendant les vinifications, maintien à basse température pour favoriser une palette aromatique fraîche et acidulée.

Élevage

En cuves inox
Durée : 3 à 4 mois

Assemblage

80% Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Oenologue Conseil

Derenoncourt Vignerons Consultants



CHÂTEAU L'ISLE FORT - 33360 LIGNAN DE BORDEAUX

lislefort@lislefort.com - lislefort.com

Contact : Corinne Lala 06 58 18 45 22