



# l'isle douce

## Appellation

AOC Bordeaux rosé

---

## Superficie plantée

0,6 hectare

## Rendement

25 hl/ha

## Densité de plantation

7 000 pieds/hectare

## Production

2 200 bouteilles

## Âge moyen des vignes

22 ans

## Degré d'alcool

13,15 %

## Type de sols

Argilo-limoneux calcaire

---

## Pratiques culturales

En conversion bio - travail du sol raisonné - couverts végétaux

Les vendanges manuelles à la cagette sont réalisées lorsque le raisin est à l'optimum de ses qualités.

## Techniques de vinification

La totalité du rosé est vinifié en pressurage direct, en grappes entières. Pendant les vinifications, maintien à basse température pour une optimisation de la palette aromatique.

## Élevage

En cuves inox

Durée : 3 à 4 mois

## Assemblage

50% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

## Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt

---



CHÂTEAU L'ISLE FORT - 33360 LIGNAN DE BORDEAUX

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

Contact : Corinne Lala 06 58 18 45 22