

CHATEAU

l'isle fort cuvée précieuse 2022

Appellation

AOC Bordeaux supérieur

Superficie plantée

1,9 hectares

Rendement

40 hl/ha

Densité de plantation

6 500 pieds/hectare

Date de vendanges

Les 16 et 28 septembre 2023

Âge moyen des vignes

22 ans

Type de sols

Coteaux argilo-calcaire exposition Sud
Plateau de graves

Pratiques culturales

En conversion bio, couverts végétaux, respect des sols, aucun pesticide, maintien de l'ouverture des milieux sur le vignoble (nichoir à oiseaux et chauves-souris, éco-pâturage, retard ou absence de fauches sur les prairies adjacentes aux parcelles, haies, présence de ruches pour favoriser la pollinisation...), décoctions et tisanes, guyot, rendements modérés, guyot double

Élevage

95 % en fûts de chêne (1/3 + 1/3 + 1/3) et 5% en amphores

Durée : 15 mois

Tonnelliers : Taransaud, Ana Sélection

Affinage

En cuves béton

Assemblage

40% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt



Coffret Collection de 6 étiquettes biotope



CHATEAU L'ISLE FORT - 33360 LIGNAN DE BORDEAUX

lislefort@lislefort.com - lislefort.com

Contact : Corinne Lala 06 58 18 45 22