



CHÂTEAU

l'isle douce

Appellation

Bordeaux Rosé

Superficie plantée

0.30 hectares

Type de sols

Argilo-limoneux-calcaire

Densité de plantation

6.500 pieds/hectare

Rendements

55 hl/ha

Age moyen des vignes

18 ans

Pratiques culturales

Lutte phytosanitaire raisonnée
- effeuillage - vendanges vertes

Encépagement planté

50% merlot, 50% cabernet
sauvignon

Techniques de vinification

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

La totalité du Rosé est vinifié en pressurage direct.

Inertage préalable du pressoir et de la maie afin de préserver les arômes au maximum. Pressurage contrôlé en fonction de la couleur et de la dégustation des moûts.

Encuvage sous inertage et mise au froid à 10/12 °C.

Levurage avant montée en température puis suivi de la fermentation alcoolique classique.

Elevage

cuve inox - durée 3 à 4 mois

Assemblage final

50% merlot, 50% cabernet sauvignon

Production

3.000 bouteilles

Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt



CHÂTEAU 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