

CUVÉE
précieuse



CHÂTEAU
l'isle fort

Une connaissance approfondie de la réactivité du vignoble a permis de sélectionner environ 2ha composés de chacun des 3 cépages, tenant compte de la cohérence de leur maturité et de la pertinence de leur assemblage. Les enseignements tirés de cette vinification très suivie, permettent d'en appliquer les résultats bénéfiques à l'ensemble du vignoble de l'isle fort. Le souhait de préserver cette biodiversité environnante et d'être en symbiose avec elle, a amené un mode de vinification parcellaire, en harmonie avec la faune et la flore existante.

Le système racinaire est amené à s'alimenter en profondeur pour extraire du sol son expression originelle, sa naturalité dans toute son intégrité sauvegardée.

Un vin de Bordeaux qui revendique son titre de supérieur !



Superficie plantée

1.90 hectares

Rendements

40 hl/ha

Densité de plantation

6.500 pieds/hectare

Pratiques culturales

Lutte phytosanitaire raisonnée -
effeuillage - vendanges vertes

Age moyen des vignes

18 ans

Production

10.000 bouteilles

Encépagement planté

48% merlot, 32% cabernet franc,
20% cabernet sauvignon

Elevage

100% barriques - durée 12/14 mois -
tonneliers : Taransaud, Ana Sélection

Type de sols

Argilo-limoneux calcaire

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