



CHÂTEAU

# l'isle fort

2018

## Appellation

AOC Bordeaux supérieur

---

## Superficie plantée

8,20 hectares

## Type de sols

Argilo-limoneux calcaire

## Densité de plantation

6.500 pieds/hectare

## Rendement

45 hl/ha

## Age moyen des vignes

18 ans

## Pratiques culturales

Lutte phytosanitaire raisonnée  
- travail du sol mécanique -  
effeuillage - vendanges vertes

## Encépagement planté

62% merlot, 14% cabernet franc,  
24% cabernet sauvignon

---

## Techniques de vinification

Fermentation alcoolique en cuve ciments - durée de cuvaison 21 à 28 jours - fermentation malolactique en barrique partielle.

Particularité de vinification et/ou élevage : table de tri manuelle puis vinification en grain entier, pigeage avec alternance de petits travaux de remontage fractionnés avec arrosage manuel du marc, utilisation d'un pressoir vertical pneumatique avec sélection des vins de presse, élevage en lot séparé jusqu'à assemblage final.

## Elevage

1/3 en cuves, 1/3 en cuves avec staves pendant 6 mois, 1/3 en barriques (15% fûts neufs, 70% fûts 1 vin et 15 % fûts de 2 vins) - durée 14 mois  
Tonneliers : 40% Taransaud, 15% Ana Sélection, 15% Saury, 10% Vicard, 10% Seguin Moreau, 5% Darnajaou, 5% Demptos.

## Assemblage

85% merlot, 10% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

## Production

30 000 bouteilles

## Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt



CHÂTEAU L'ISLE FORT - 33360 LIGNAN DE BORDEAUX  
06 23 30 37 50 - [lislefort@lislefort.com](mailto:lislefort@lislefort.com) - [lislefort.com](http://lislefort.com)  
Contact : Jean de Laitre 06 86 46 53 96

