



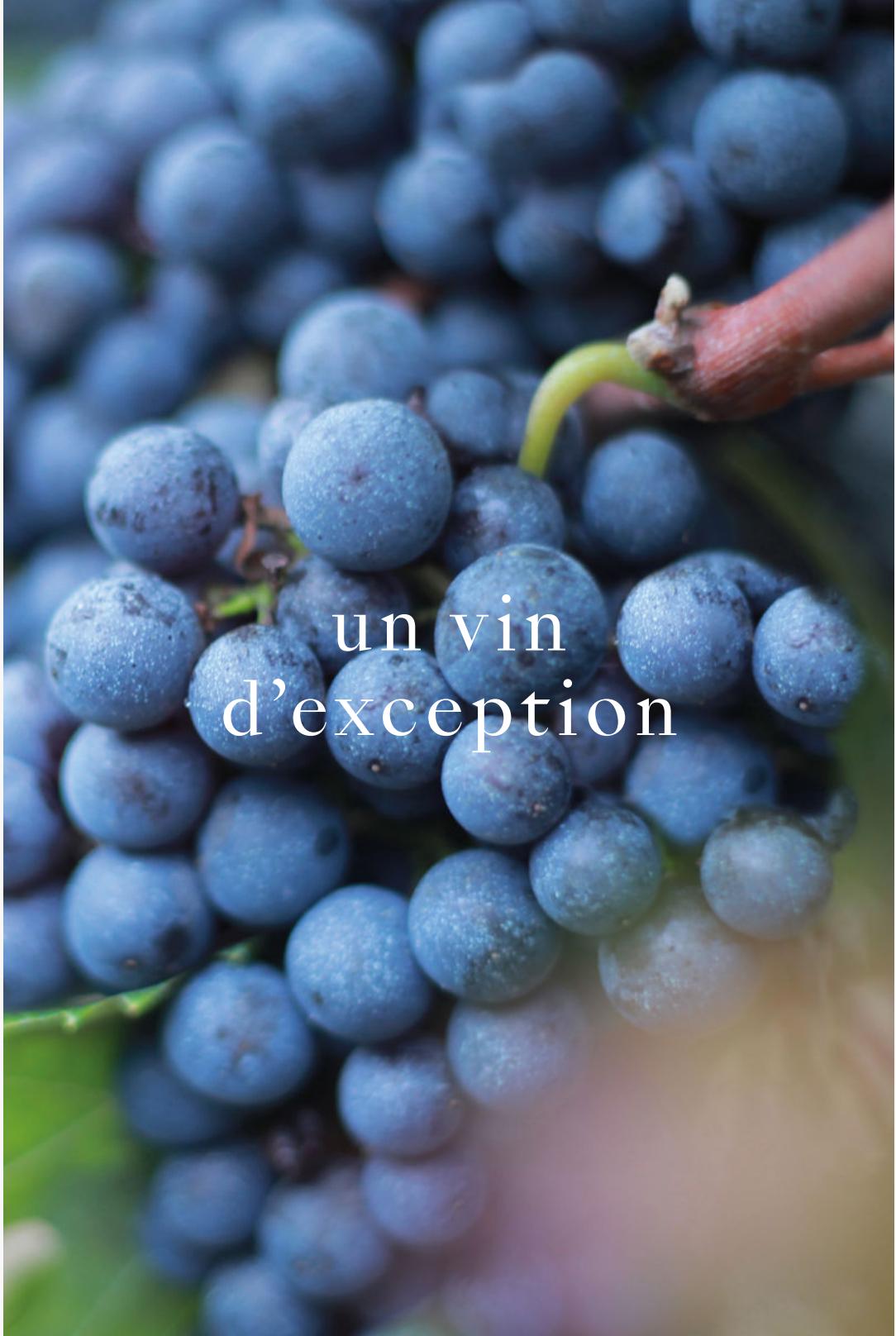
CHÂTEAU

l'isle fort
cuvée
précieuse



GRAND VIN DE BORDEAUX





un vin
d'exception

Un environnement préservé depuis plus de 600 ans qui témoigne de l'intégrité de ses sols et dans lesquels bois, prairies, lacs, rivière et vignoble constituent un écosystème d'une grande richesse.

Le vignoble s'étend sur une superficie de 9 hectares, ce qui permet une viticulture de grande précision réalisée avec le talent de Stéphane Derenoncourt.

La nature des sols et leur environnement préservé, constituent un terroir d'exception. Un plateau de graves et des coteaux argilo-limoneux calcaires, exposés plein Sud, composent le vignoble où s'unissent la puissance du merlot et l'élégance des cabernets.

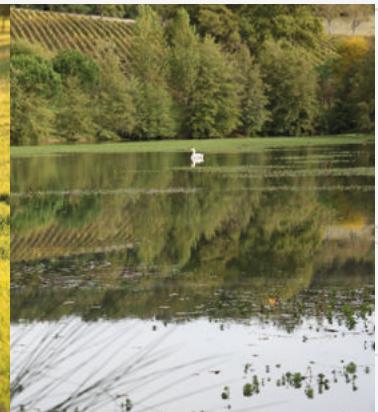
L'âge moyen des vignes est de 20 ans et le vignoble se partage entre 58% de merlot, 28% de cabernet franc et 14% de cabernet sauvignon. La protection sanitaire du vignoble est raisonnée tout en privilégiant une philosophie bio, respectueuse de la plante et de son environnement.

La vinification par pigeages permet d'allier douceur et précision jusqu'à un élevage en barriques et en amphores de 12 à 14 mois.

La densité de 6500 pieds/hectare et les rendements maîtrisés permettent au raisin d'exprimer pleinement toute sa complexité aromatique.

Le travail de la terre et de ses fruits est mené par des hommes passionnés, avec tous les soins qu'imposent les devoirs du viticulteur.

Chaque acte qui conduit à la mise en bouteille, depuis les vendanges jusqu'au sommeil en barriques, est guidé par le respect du terroir et de sa juste expression.





cuvée précieuse

La Cuvée Précieuse est élaborée sur 2 hectares de notre vignoble, sélectionnés pour la cohérence de leur biotope au sein d'une biodiversité méticuleusement préservée. Une connaissance approfondie de la réactivité de nos vignes, composées des 3 cépages : merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc, guide une vinification respectueuse de leurs expressions

naturelles, tenant compte de leur maturité et de la pertinence de leur assemblage. La volonté de préserver cette faune et flore environnantes et d'être en symbiose avec elles, a amené un mode de vinification parcellaire où le système racinaire s'alimente en profondeur pour extraire du sol son expression originelle, sa naturalité dans toute son intégrité sauvegardée.



Collection de 6 bouteilles par millesime

Appellation
AOC Bordeaux supérieur

Superficie plantée
1,90 hectares

Densité de plantation
6.500 pieds/hectare

Age moyen des vignes
20 ans

Encépagement planté

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

Type de sols

Graves & argilo-limoneux calcaires

Rendements

35 hl/ha

Pratiques culturales

Couverts végétaux - conversion bio - travail du sol modéré - engagement sur des axes de biodiversité ; abeilles, éco-pâturage...

Elevage

100% barriques - durée 12 à 14 mois

Oenologue Conseil

Stéphane Derenoncourt



CONTACT

06 58 18 45 22 - lislefort@lislefort.com

WWW.LISLEFORT.COM

follow us on Instagram @chateaulislefort