

# CHÂTEAU ROQUEFORT



CHÂTEAU ROQUEFORT  
2023

BORDEAUX BLANC

LA CUVÉE CLASSIQUE DU CHÂTEAU.  
UNE CUVÉE AU STYLE INTÉMPIREL.

## LES ACTEURS

### PROPRIÉTAIRES

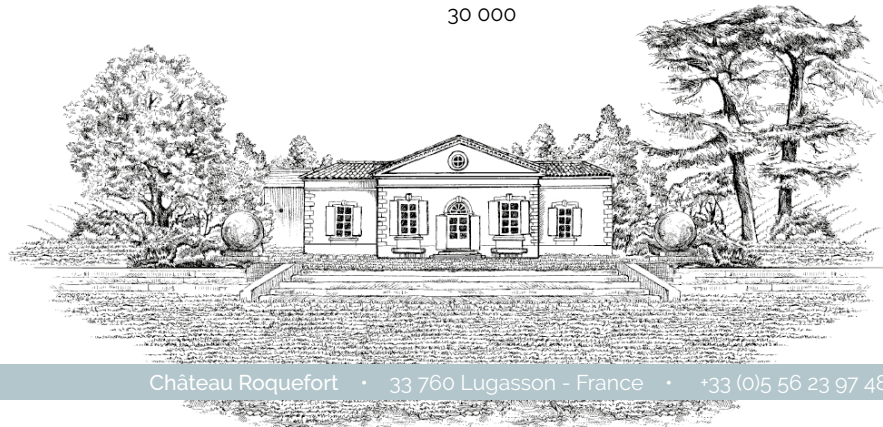
Frédéric & Anne Bellanger

### OENOLOGUE

Stéphane Soubanere

### DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Gai  
+33 (0)6 11 90 44 51  
cg@chateau-roquefort.com



## DANS LE VIGNOBLE

### TERROIR

Argilo-calcaire

### ENCEPAGEMENT

85% Sauvignon Blanc • 15% Sémillon

### AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

### CULTURE DE LA VIGNE

En conversion bio

## DANS LE CHAI

### VINIFICATION

Inertage de la vendange • Macération pelliculaire  
• Fermentation à basse température

### ÉLEVAGE

En cuves inox thermo régulées

### ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

### GARDE

2 à 3 ans

### NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

30 000



## DANS LA BOUTEILLE

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe limpide a une couleur or pâle. Les notes florales qui dominent sont l'aubépine et le tilleul. Les fruits tropicaux et agrumes : litchi, ananas, mandarine et pamplemousse apparaissent en bouche. belle fraîcheur.

### ACCORD METS & VINS

#### Classique

Sur un chèvre frais

#### Grand moment !

Une cuvée à servir sur un bar de ligne rôti

#### Végétarien

Un risotto aux légumes verts et au pesto

## CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances • 75 cl  
Cols/carton • 6 | 12  
Cartons/palette • 100 | 50  
Cols/palette • 600  
Gencod • 3 760 052 855 665

