CHÂTEAU
ROQUEFORT

ROQUEFORTISSIME
· 2020 ·

ENTRE-DEUX-MERS

LA GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU ROQUEFORT EN BLANC.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES
Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE
Samuel Mestre

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

91/100
La Revue du Vin de France 2022

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
91 /100

DANS LE CHAI

VINIFICATION
1 mois en barriques de chêne français

ÉLEVAGE
Sur lies pendant 6 mois • Moitié en barriques de chêne neuf. Moitié en barriques de 1 vin

ALCOOL PAR VOLUME
13°

GARDE
3 à 5 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES
12 000

DANS LE VIGNOBLE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

TERROIR
Argilo-limoneux

ENCEPAGEMENT
95% Sauvignon Blanc • 5% Sémillon

AGE MOYEN DE LA VIGNE
25 ans

CULTURE DE LA VIGNE
En conversion bio

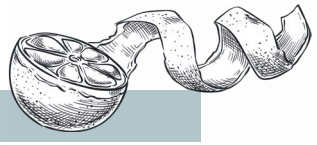
DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION
Robe or clair. Nez frais, très élégant, notes florales et légèrement toastées. Bouche riche avec beaucoup de rondeur, on retrouve les écorces d'agrumes, le pomelo et une pointe d'ananas, légèrement pierre à fusil. D'un très bel éclat, la grande minéralité de ce vin le rend très rafraîchissant.

ACCORD METS & VINS

Classique
Un plateau de fromages affinés

Grand moment !
Un foie gras mi-cuit



CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances • 75 cl
Cols/carton • 6
Cartons/palette • 100
Cols/palette • 600
Gencod • 3 760 052 854 620