CHÂTEAU
ROQUEFORT

ROQUEFORTISSIME
· 2016 ·

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LA GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU ROQUEFORT EN ROUGE.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES
Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE
Samuel Mestre

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

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR
Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT
100% Merlot

AGE MOYEN DE LA VIGNE
25 ans

DANS LE CHAI

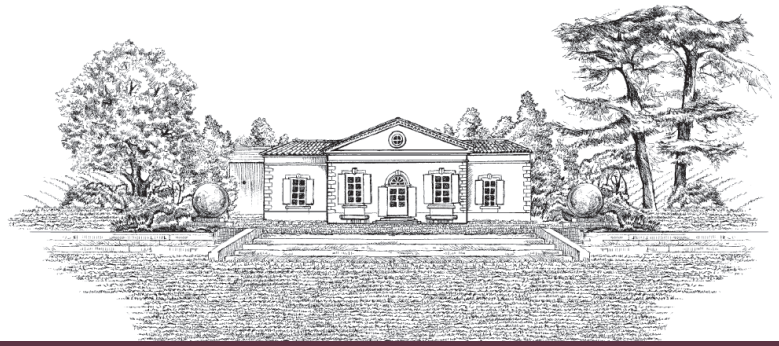
VINIFICATION
Macération pré fermentaire à froid

ÉLEVAGE
Fermentation malolactique · 12 mois en fûts de chêne de l'Allier, grain fin

ALCOOL PAR VOLUME
14°

GARDE
6 à 10 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES
12 000



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION
Robe sombre presque noire.
Au nez ce vin dévoile des arômes de vanille et de fruits mûrs.
La bouche est concentrée, la matière délicate, la charpente droite et solide sur des tanins prometteurs.

ACCORD METS & VINS

Classique
Une pièce de boeuf grillée.

Grand moment !
Un agneau de Pauillac en cuisson à basse température.

90/100
Wine Enthusiast 2019

16/20
Jancis Robinson 2019

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl
Cols/carton · 6
Cartons/palette · 100
Cols/palette · 600
Gencod · 3 760 052 853 869