

# CHÂTEAU ROQUEFORT



ROQUEFORTISSIME  
· 2018 ·

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LA GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU ROQUEFORT  
EN ROUGE.

## LES ACTEURS

### PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

### OENOLOGUE

Samuel Mestre

### DIRECTEUR COMMERCIAL

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

## 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 LE VIGNOBLE

### TERROIR

Argilo-calcaire

### ENCEPAGEMENT

100% Merlot

### AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans



## 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

## CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · 3 760 052 853 869

