

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

