

ROQUEFORTISSIME

CHATEAU ROQUEFORT



APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE



ROQUEFORTISSIME CHATEAU ROQUEFORT BLANC - 2018

Encépagement 100% Sauvignon
Propriétaire Frédéric Bellanger
Œnologue Samuel Mestre

PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-limoneux
Rendement : 50 hl/ha
Superficie : 2 hectares des meilleures parcelles
Production : 13 000 bouteilles
Age moyen : 25 ans
Conduite de la vigne : taille Guyot double, effeuillage, vendanges en vert
Vendanges : système tri sélectif, grains récoltés à parfaite maturité
Vinification : en barriques de chêne français 1 mois
Elevage : sur lies en barriques de chêne neuf pendant 6 mois
Alcool par volume : 13°
Garde : 3 à 5 ans
Température de dégustation : 8° à 10°

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.

LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

2016 Médaille d'Or Concours des vins Terre de Vins 2019
2015 1 étoile dans le Guide Hachette 2018
2015 4 Verres Guide Hubert 2016

Contenances	75 cl
Cols/carton	6
Cartons/palette	100
Cols/palette	600
Gencod	3 760 052 853 838

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

