

# CHÂTEAU ROQUEFORT



APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE



## CHÂTEAU ROQUEFORT ROSÉ - 2018

Encépagement 100% Cabernet Franc  
Propriétaire Frédéric Bellanger  
Œnologue Samuel Mestre

### PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-calcaire  
Rendement : 50 hl/ha  
Superficie : 1,5 hectares  
Production : 8000 bouteilles  
Age moyen : 30 ans  
Conduite de la vigne : taille Guyot double, effeuillage, vendanges en vert  
Vendanges : système tri sélectif  
Vinification : macération pelliculaire à froid de 6 h puis pressurage, fermentation à basse température  
Elevage : en cuves inox thermo régulées  
Alcool par volume : 12,5°  
Garde : 2 à 3 ans  
Température de dégustation : 8° à 10°

### DÉGUSTATION

Ce millésime possède une belle couleur rose pâle.  
Les arômes qui dominent sont la grenadine et la fraise des bois.  
Belle vivacité.

### LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

2017 Citation dans le Guide Hachette des Rosés 2019  
2016 Citation dans le Guide Hachette 2018

Contenances	37,5 cl	75 cl	
Cols/carton	12	6	12
Cartons/palette	85	100	50
Cols/palette	1020	600	600
Gencod		3 760 052 853 678	

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

