

CHÂTEAU ROQUEFORT



APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

CHÂTEAU ROQUEFORT BLANC - 2018

Encépagement 85% Sauvignon, 15% Sémillon
Propriétaire Frédéric Bellanger
Œnologue Samuel Mestre

PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-calcaire
Rendement : 55 hl/ha
Superficie : 5 hectares
Production : 38 000 bouteilles
Age moyen : 25 ans
Conduite de la vigne : taille Guyot double, effeuillage, vendanges en vert
Vendanges : système tri sélectif
Vinification : inertage de la vendange, macération pelliculaire, 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

La robe limpide a une couleur or pâle. Les notes florales qui dominent sont l'aubépine et le tilleul.
Les fruits tropicaux et agrumes : litchi, ananas, mandarine et pamplemousse apparaissent en bouche.
Belle fraîcheur.

LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

2017 Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2018
2017 Médaille d'Or au Challenge des Vins de l'Entre-deux-Mers 2018



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

Contenances	37,5 cl	75 cl	
Cols/carton	12	6	12
Cartons/palette	85	100	50
Cols/palette	1020	600	600
Gencod		3 760 052 853 685	

