

# ROQUEFORTISSIME

CHATEAU ROQUEFORT



APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE



## ROQUEFORTISSIME CHATEAU ROQUEFORT BLANC - 2016

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 : 10 000 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 : 13,5°  
Garde : 3 à 5 ans  
Température de dégustation : 8° à 10°

### DÉGUSTATION

Très élégant avec sa robe or clair, ce vin révèle beaucoup de rondeur avec des notes d'agrumes et d'ananas.  
Une belle fraîcheur.

### LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

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	3 760 052 853 272

