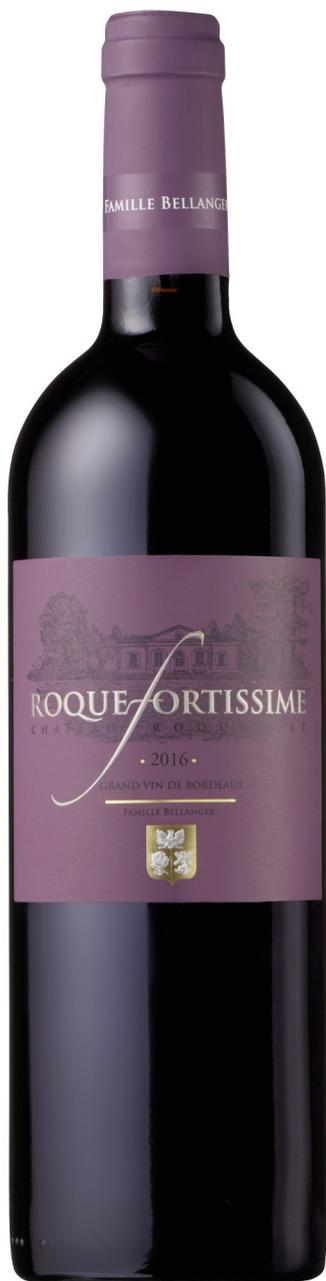


ROQUEFORTISSIME

CHATEAU ROQUEFORT



APPELLATION BORDEAUX SUPÉRIEUR CONTRÔLÉE



ROQUEFORTISSIME CHATEAU ROQUEFORT ROUGE - 2016

Encépagement 100% Merlot
Propriétaire Frédéric Bellanger
Œnologue Samuel Mestre

PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-calcaire
Rendement : 45 hl/ha
Superficie : 2 hectares des meilleures parcelles
Production : 12 000 bouteilles
Age moyen : 25 ans
Conduite de la vigne : taille Guyot double, effeuillage, vendanges en vert
Vendanges : système tri sélectif
Vinification : macération préfermentation à froid
Elevage : fermentation malolactique, 12 mois en fûts de chêne de l'Allier, grain fin
Alcool par volume : 14°
Garde : 6 à 10 ans
Température de dégustation : 16° à 18°

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.

LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

2014 Médaille d'Or & Gilbert Gaillard 2018
2012 2 étoiles au Guide Hachette 2016
2012 Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2016
2010 Médaille d'Argent Los Angeles Wine Competition 2015

Contenances	75 cl
Cols/carton	6
Cartons/palette	100
Cols/palette	600
Gencod	3 760 052 853 869

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

