

CHÂTEAU ROQUEFORT



APPELLATION ENTRE-DEUX-MERS CONTRÔLÉE

RIVES 2018

Encépagement 70% Sauvignon, 30% Sémillon
Propriétaire Frédéric Bellanger
Œnologue Samuel Mestre

PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-calcaire
Rendement : 45 hl/ha
Superficie : 2,5 hectares
Production : 11 000 bouteilles
Age moyen : 30 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 : 13°
Garde : 2 à 3 ans
Température de dégustation : 8° à 10°

DÉGUSTATION

Au nez on retrouve la fleur d'acacia et le jasmin.
La bouche est ample avec des notes de pêche blanche et de nectarine avec, en finale, une agréable fraîcheur.

LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

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



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

Contenances	75 cl
Cols/carton	6
Cartons/palette	100
Cols/palette	600
Gencod	3 760 052 853 692

