

CHÂTEAU ROQUEFORT



APPELLATION ENTRE-DEUX-MERS CONTRÔLÉE

RIVES 2016

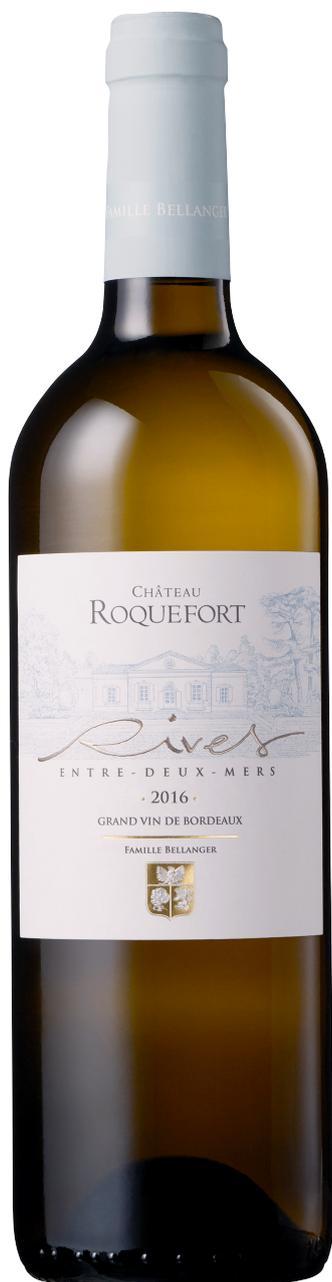
Encépagement 70% Sauvignon, 30% Sémillon
Propriétaire Frédéric Bellanger
Œnologue Samuel Mestre

PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-calcaire
Rendement : 45 hl/ha
Superficie : 2,5 hectares
Production : 14 500 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

La robe est brillante, d'une couleur or pâle.
Dans la lignée des vins blancs du Château Roquefort, les arômes floraux qui dominent sont la fleur d'acacia et le jasmin.
En bouche, cet Entre-Deux-Mers est ample et fait apparaître des notes de poire, de pêche blanche et de nectarine.
La finale est légèrement muscatée.



Directeur commercial
Laurent Maire
+33 (0)6 11 90 44 51
lm@chateau-roquefort.com

Contenances	75 cl
Cols/carton	6
Cartons/palette	100
Cols/palette	600
Gencod	3 760 052 853 210

