# CHÂTEAU ROQUEFORT



#### APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE



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

## Château Roquefort Rouge - 2016

Encépagement 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Propriétaire Frédéric Bellanger Œnologue Samuel Mestre

#### Présentation

Le terrain : argilo-calcaire Rendement : 50 hl/ha Superficie : 30 hectares

Production: 180 000 bouteilles

Age moyen: 30 ans

Conduite de la vigne : taille Guyot double, effeuillage, vendanges en vert

Vendanges : système tri sélectif

Vinification: macération pré fermentaire à froid

Elevage : 2/3 de la production élevés en fûts de chêne pendant 12 mois

Alcool par volume: 13,5°

Garde: 5 à 8 ans

Température de dégustation : 16° à 18°

### **DÉGUSTATION**

La robe est limpide, brillante, rouge rubis avec des reflets cerise Les arômes variétaux du merlot s'expriment avec des notes de groseilles et de cerises noires.

L'attaque est franche, la griotte et la vanille accompagnent une finale réglissée et ample. Avec des tannins à la fois souples et bien présents, son potentiel de garde sera de 10 à 12 ans.

#### LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

2015 2 Etoiles dans le Guide Hachette 2018

2014 Médaille d'Argent Los Angeles Wine Competition 2016

2014 Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2016

2013 Médaille d'Or dans le Guide Gilbert & Gaillard 2015

2013 Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2015

| Contenances     | 37,5 cl | 75 cl             |     | 150 cl  | 300 cl | 500 cl |
|-----------------|---------|-------------------|-----|---------|--------|--------|
| Cols/carton     | 12      | 6                 | 12  | 6       | Unité  | Unité  |
| Cartons/palette | 85      | 100               | 50  | 45/54   |        |        |
| Cols/palette    | 1020    | 600               | 600 | 270/324 |        |        |
| Gencod          |         | 3 760 052 853 371 |     |         |        |        |