

CHÂTEAU ROQUEFORT



CHÂTEAU ROQUEFORT · 2018 ·

BORDEAUX

LA CUVÉE CLASSIQUE DU CHÂTEAU.
UNE CUVÉE AU STYLE INTÉMPIREL.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

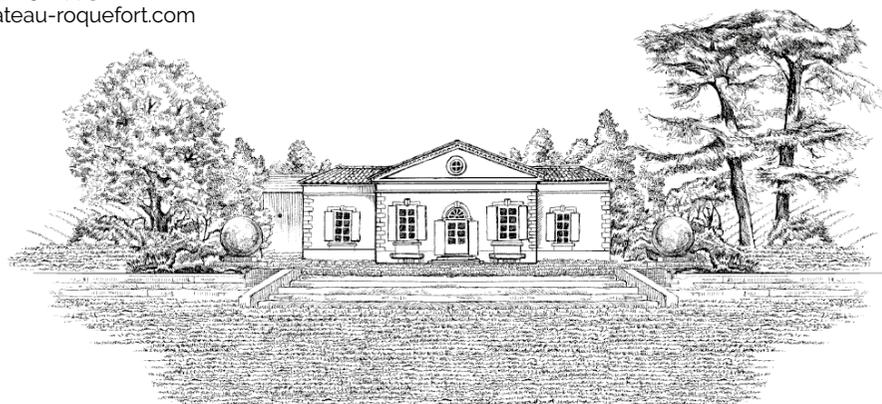
Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE

Samuel Mestre

DIRECTEUR COMMERCIAL

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



DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT

90% Merlot · 10% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid

ÉLEVAGE

1/3 de la production élevé en fûts de 1 vin
· 1/3 en fûts de 2 vins · 1/3 en cuves

ALCOOL PAR VOLUME

13,5°

GARDE

10 à 12 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

180 000



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE 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.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un parmentier de confit de canard

Grand moment !

Un burger composé d'un tartare de blonde de Galice snacké

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances ·	75 cl
Cols/carton ·	6 12
Cartons/palette ·	100 50
Cols/palette ·	600
Gencod ·	3 760 052 853 586

