CHÂTEAU
ROQUEFORT

CHÂTEAU ROQUEFORT
· 2019 ·

BORDEAUX

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

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES
Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE
Samuel Mestre

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

DANS LE VIGNOBLE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

TERROIR
Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT
85% Merlot · 15% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DE LA VIGNE
30 ans

DANS LE CHAI

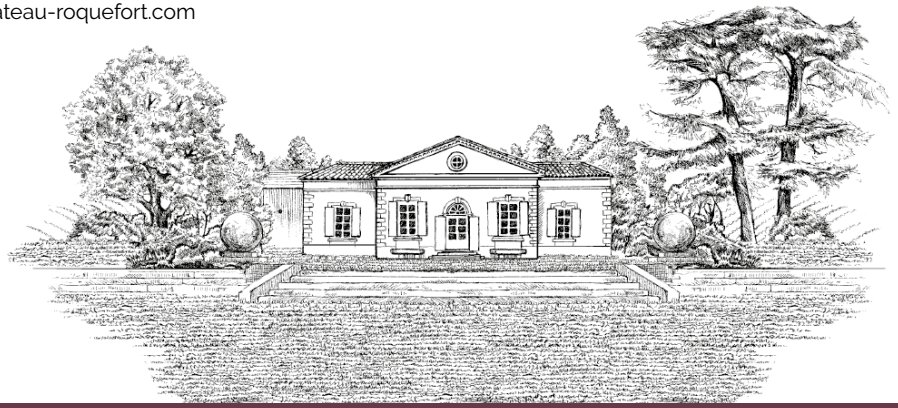
VINIFICATION
Macération pré fermentaire à froid

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

ALCOOL PAR VOLUME
14°

GARDE
5 à 7 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES
60 000



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 ·	3 760 052 854 750	