

CHÂTEAU  
ROQUEFORT



CHÂTEAU ROQUEFORT  
· 2019 ·

BORDEAUX

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

## LES ACTEURS

### PROPRIÉTAIRES

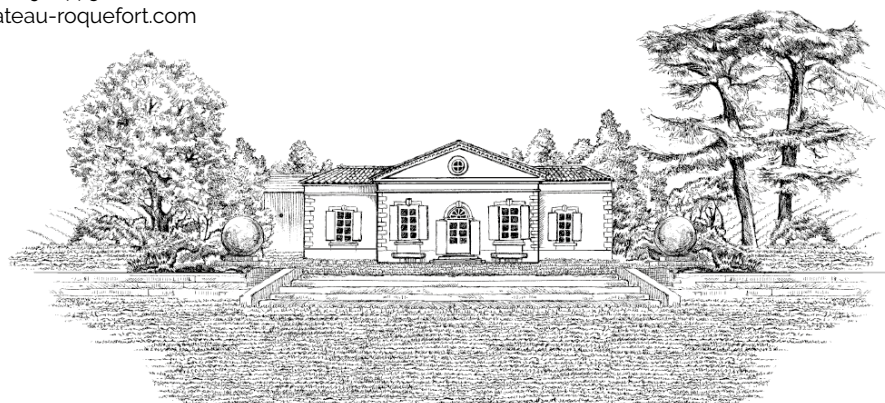
Frédéric & Anne Bellanger

### 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

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 de 1 vin  
· 1/3 en fûts de 2 vins · 1/3 en cuves

### ALCOOL PAR VOLUME

14,5°

### 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



Château Roquefort · 33 760 Lugasson - France · +33 (0)5 56 23 97 48 · CHATEAU-ROQUEFORT.COM

