

CHÂTEAU ROQUEFORT



APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE



CHÂTEAU ROQUEFORT ROSÉ - 2017

Encépagement 100% Cabernet Franc
Propriétaire Frédéric Bellanger
Œnologue Samuel Mestre

PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-calcaire
Rendement : 50 hl/ha
Superficie : 1,5 hectares
Production : 8000 bouteilles
Age moyen : 30 ans
Conduite de la vigne : taille Guyot double, effeuillage, vendanges en vert
Vendanges : système tri sélectif
Vinification : macération pelliculaire à froid de 6 h puis pressurage, fermentation à basse température
Elevage : en cuves inox thermo régulées
Alcool par volume : 12,5°
Garde : 2 à 3 ans
Température de dégustation : 8° à 10°

DÉGUSTATION

Ce millésime 2017 possède une belle couleur rose pâle.
Les arômes qui dominent sont la grenadine et la fraise des bois.
Belle vivacité.

LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

2017 Citation dans le Guide Hachette des Rosés 2019
2016 Citation dans le Guide Hachette 2018

Contenances	37,5 cl	75 cl	
Cols/carton	12	6	12
Cartons/palette	85	100	50
Cols/palette	1020	600	600
Gencod		3 760 052 853 549	

