

CHÂTEAU  
ROQUEFORT



JEAN BELLANGER

· 2019 ·

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CUVÉE IMAGINÉE PAR FRÉDÉRIC BELLANGER EN  
HOMMAGE À SON PÈRE, JEAN BELLANGER,  
FONDATEUR DU DOMAINE.

CETTE CUVÉE EST EXCLUSIVEMENT PRODUITE DANS  
LES GRANDS MILLÉSIMÉS.

## LES ACTEURS

### PROPRIÉTAIRES

Anne & Frédéric Bellanger

### OENOLOGUE

Samuel Mestre

### DIRECTEUR COMMERCIAL

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

## DANS LE VIGNOBLE

### TERROIR

Plateau calcaire de Roquefort

### ENCEPAGEMENT

1/3 Merlot · 1/3 Cabernet Sauvignon ·  
1/3 Cabernet Franc

### AGE MOYEN DE LA VIGNE

35 ans

## DANS LE CHAI

### VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid

### ÉLEVAGE

24 mois en fûts de chêne de l'Allier, grains fins

### ALCOOL PAR VOLUME

14,5°

### GARDE

8 à 20 ans

### NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

4 500

## CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/caisses bois · 6

Caisses bois/palette · 80

Cols/palette · 480

Gencod · 3760052855009

## DANS LA BOUTEILLE

### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe sombre et profonde.

Le nez est très riche, complexe et délicat,  
se mêlent arômes de fruits noirs et de  
cacao puis des notes plus vanillées.

La bouche développe des tanins fins et  
veloutés, elle est très ample.

On retrouve la mûre, la cerise noire et les  
notes de chocolat noir, puis la finale  
tapisse la bouche avec une sucrosité  
exceptionnelle.

Un vin de concentration et de finesse digne  
d'un grand cru.

### ACCORD METS & VINS

#### Classique

Une côte de boeuf mâturée

#### Grand moment !

Un lièvre à la royale

#### Végétarien

Tajine de légumes, fruits secs et épices

