



RIVES
· 2021 ·

ENTRE-DEUX-MERS

RIVES EST AVANT TOUT UN CLIN D'OEIL AU CÔTÉ
MARITIME DU NOM DE L'APPELLATION
ENTRE-DEUX-MERS.

ANNE & FRÉDÉRIC ONT QUATRE FILLES :
RAPHAËLLE, INÈS, VICTOIRE ET EVA, RIVES EST
CERTAINEMENT AUSSI L'ACRONYME DE LEURS
PRÉNOMS...

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

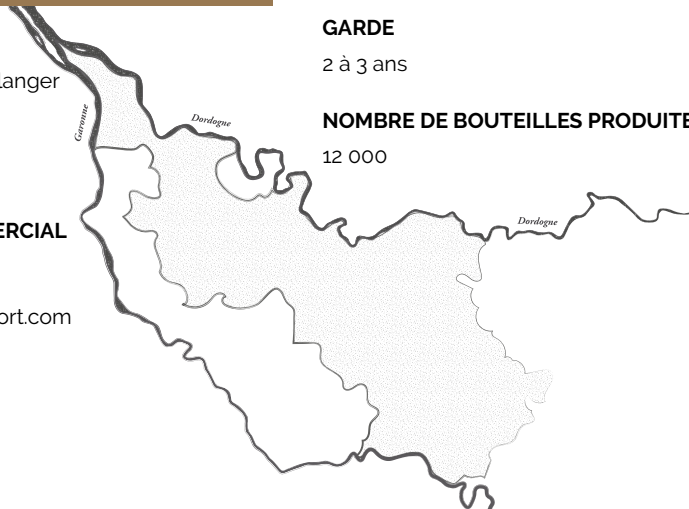
Anne & Frédéric Bellanger

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

70% Sémillon · 30% Sauvignon Blanc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En conversion bio

DANS LE CHAI

VINIFICATION

Vendange inertée · Macération pelliculaire ·
Fermentation à basse température

ÉLEVAGE

100% en cuves inox

ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

GARDE

2 à 3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

12 000



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez on retrouve la fleur d'acacia et le jasmin. La bouche est ample avec des notes de pêche blanche et de nectarine avec en finale, une agréable fraîcheur.

ACCORD METS & VINS

Classique

Quelques fines de claires

Grand moment !

Une cuvée à associer avec des poissons blancs délicats (turbots, barbues) relevés d'une cuillère de caviar Sturia Oscière

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · 3 760 052 854 606

Médaille d'OR
Concours des Vins Terre de vins
2022



Médaille d'OR
Elle à Table 2022

90/100
James Suckling 2022

