

CHÂTEAU ROQUEFORT



LES ROCHES BLANCHES

· 2023 ·

BORDEAUX ROUGE

LES ROCHES BLANCHES EXPIRMENT LA MÉMOIRE MINÉRALE DE NOS TERROIRS CALCAIRES.

A CASTELVIEL, POINT CULMINANT DE GIRONDE, LA SAUVIGNON BLANC S'ÉPANOUIT SUR DES SOLS ARGILO-CALCAIRES OÙ DES BANCS D'HUÎTRES FOSSILISÉES AFFLEURENT TANDIS QUE SUR LE PLATEAU CALCAIRE DE ROQUEFORT, LE MERLOT VINIFIÉ SUR LE FRUIT DONNE TOUTE SA RICHESSE À CETTE CUVÉE.



Virionnez la vidéo

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE

Stéphane Soubanere

DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Gai

+33 (0)6 11 90 44 51

cg@chateau-roquefort.com

DANS LE VIGNOBLE



TERROIR

Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT

100% Merlot

AGE MOYEN DE LA VIGNE

35 ans

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid

ÉLEVAGE

100% cuve inox

ALCOOL PAR VOLUME

13,5°

GARDE

3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

30 000 bouteilles

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge vif avec des reflets carmin.

Les arômes variétaux du merlot s'expriment avec des notes de groseilles et de cerises noires.

Une cuvée riche, épicée, à déguster dans sa jeunesse.

ACCORD METS & VINS

Classique

Une terrine de canard

Grand moment !

Une entrecôte cuite aux sarments

Végétarien

Chili végétarien

