

CHÂTEAU ROQUEFORT



LES ROCHES BLANCHES

2022

BORDEAUX BLANC

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

A CASTELVIEL, POINT CULMINANT DE GIRONDE, LE SAUVIGNON BLANC S'ÉPANOUIT SUR DES SOLS ARGILO-CALCAIRES OÙ DES BANC 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.

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances • 75 cl
Cols/carton • 6
Cartons/palette • 100
Cols/palette • 540
Gencod • 3 760 052 855 061

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE

Samuel Mestre

DIRECTEUR COMMERCIAL

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

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT

100% Sauvignon blanc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En conversion bio



DANS LE CHAI

VINIFICATION

Inertage de la vendange • Macération pelliculaire • Fermentation à basse température

ÉLEVAGE

En cuves inox thermo régulées

ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

GARDE

3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

90 000 bouteilles

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Beaucoup de fraîcheur, une attaque vive, un nez typique du Sauvignon Blanc.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un plateau de sushis et sashimis

Grand moment !

Un ceviche de dorade royale

Végétarien

Poké bowl de thon, sauce fruit de la passion

