

CHÂTEAU ROQUEFORT



LES ROCHES BLANCHES

· 2024 ·

BORDEAUX ROUGE

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

LE MERLOT, ISSU DU PLATEAU CALCAIRE DE ROQUEFORT, EST VINIFIÉ SUR LE FRUIT, CE QUI DONNE TOUTE SA RICHESSE À CETTE CUVÉE.



Visionnez la vidéo

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane Soubanere

CENOLOGUE

Hannah Fiegenschuh,
de Derenoncourt Vignerons Consultants

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

12 000 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

