

LES ROCHES BLANCHES · 2025 ·

AOC BORDEAUX BLANC

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

A CASTELVIEL, POINT CULMINANT DE GIRONDE,
LE SAUVIGNON BLANC S'ÉPANOIT SUR DES SOLS
ARGILO-CALCAIRES OÙ DES BANCS D'HUITRES
FOSSILISÉES AFFLEURENT.

Visitez la vidéo →



L'ÉQUIPE

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane Soubanere

OENOLOGUE

Hannah Fiegenbach,
de Derenoncourt Vignerons Consultants

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

20 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En agriculture biologique

DATE DE VENDANGE

27 août 2025

DANS LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

En cuves inox thermo régulées

ALCOOL PAR VOLUME

13°

GARDE

3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

120 000 bouteilles



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Beaucoup de fraîcheur, une attaque vive, un nez typique du Sauvignon Blanc. Une bouche marquée par la minéralité des terroirs calcaires.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un plateau de sushis et sashimis

Grand moment !

Un ceviche de dorade royale

Végétarien

Un risotto aux asperges vertes

LOGISTIQUE

Containances	•	75 cl	150 cl	3L
Cols/carton	•	6	6	1
Cartons/palette	•	90	30	96
Cols/palette	•	540	180	96

Commentaire THE TELEGRAPH

Magnifique et rafraîchissant, comme un coup d'embruns, avec de la fleur de sureau, de la mélisse, du jasmin et de la pêche blanche. Entièrement à base de sauvignon blanc et sans chêne.

