

CHÂTEAU ROQUEFORT



LES ROCHES BLANCHES

· 2018 ·

BORDEAUX ROUGE

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 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.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne 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

100% Merlot

AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl
Cols/carton · 6
Cartons/palette · 100
Cols/palette · 600
Gencod · 3 760 052 854 408



DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid

ÉLEVAGE

100% cuve inox

ALCOOL PAR VOLUME

14,5°

GARDE

3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

6 000 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

