

# 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

