

# 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.



Visionnez la vidéo

### 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

### CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 90

Cols/palette · 540

Gencod · 3 760 052 855 061

### 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 dorage royale

##### Végétarien

Poké bowl de thon, sauce fruit de la passion



Médaille d'ARGENT  
Concours Elle à Table 2023