

CHÂTEAU ROQUEFORT



LES ROCHES BLANCHES

· 2021 ·

BORDEAUX ROSÉ

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

IL Y A 30 MILLIONS D'ANNÉES, L'OCÉAN ATLANTIQUE RECOUVRAIT NOTRE RÉGION. SAUREZ-VOUS RETROUVER L'ÉTOILE DE MER FOSSILISÉE VISIBLE DANS L'UNE DES PIERRES DU COLOMBIER DU XVIII^{ÈME} CONSTRUIT À ROQUEFORT ?

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% Cabernet Franc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En conversion bio

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · 3 760 052 854 590



DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid de 6h ·
Pressurage · Fermentation basse température

ÉLEVAGE

En cuves inox thermo régulées

ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

GARDE

2 à 3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

6 000 bouteilles

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime possède une couleur rose pâle.
La trame est minérale avec une belle persistance.
Les fruits à chair blanche dominent à la dégustation.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un beau plateau de charcuterie

Grand moment !

Un tartare de poisson ou des pintxos haut en couleurs

