

CHÂTEAU ROQUEFORT



LES ROCHES BLANCHES

· 2022 ·

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 · 3 760 052 855 139



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

12 000 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 dominant à la dégustation.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un beau plateau de charcuterie

Grand moment !

Un tartare de poisson ou des pintxos haut en couleurs

Végétarien

Salade de quinoa à la pêche et fêta

