

# CHÂTEAU ROQUEFORT



## LES ROCHES BLANCHES

· 2023 ·

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<sup>ÈME</sup> CONSTRUIT À  
ROQUEFORT ?



↳  
*Visionnez la vidéo*

### LES ACTEURS

#### PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

#### OENOLOGUE

Stéphane Soubanere

#### DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Giai

+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

### CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · 3 760 052 855 634



### 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

