

CHÂTEAU
ROQUEFORT



CHÂTEAU ROQUEFORT
· 2024 ·

BORDEAUX

LA CUVÉE CLASSIQUE DU CHÂTEAU.
UNE CUVÉE AU STYLE INTÉMPIREL.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane Soubanere

DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Gai

+33 (0)6 11 90 44 51

cg@chateau-roquefort.com

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT

85% Merlot · 15% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans



DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid

ÉLEVAGE

1/3 de la production élevé en fûts · 2/3 en cuves

ALCOOL PAR VOLUME

13°

GARDE

5 à 7 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

120 000

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est limpide, brillante, rouge rubis avec des reflets cerise.

Les arômes variétaux du merlot s'expriment avec des notes de groseilles et de cerises noires. L'attaque est franche, la griotte et la vanille accompagnent une finale réglissée et ample. Avec des tannins à la fois souples et bien présents.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un parmentier de confit de canard

Grand moment !

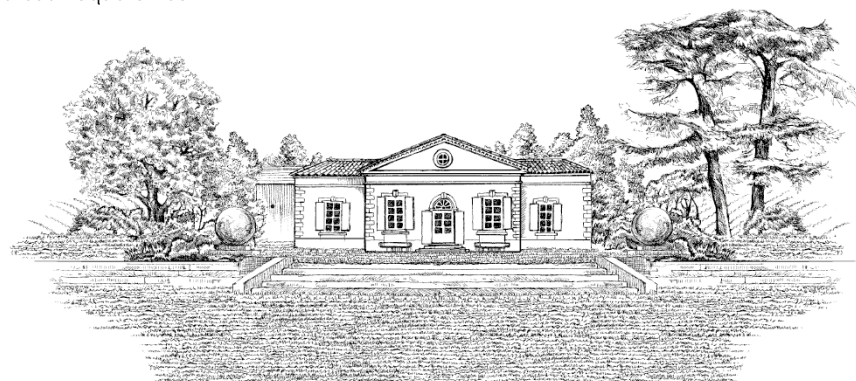
Burger gourmet, Blonde de Galice, oignons confits et tomme de brebis.

Végétarien

Figues rôties au miel, burrata et pignons

CÔTÉ LOGISTIQUE

Content ·	37,5 cl	75 cl	150 cl	3 l	5 l
Bottles/case ·	12	6 12	6	1	1
Cases/pallet ·	85	100 50	30	96	96
Bottles/pallet ·	1 020	600	180	96	96
Gencod (75 cl) ·	3 760 052 855 313				



Château Roquefort · 33 760 Lugasson - France · +33 (0)5 56 23 97 48 · CHATEAU-ROQUEFORT.COM

