

# CHÂTEAU ROQUEFORT



GRAND BLANC  
· 2021 ·

ENTRE-DEUX-MERS

LA GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU ROQUEFORT  
EN BLANC.

## 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 CHAI

### VINIFICATION

1 mois en barriques de chêne français

### ÉLEVAGE

Sur lies pendant 6 mois · Moitié en barriques de chêne neuf. Moitié en barriques de 1 vin

### ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

### GARDE

3 à 5 ans

### NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

18 000

## DANS LE VIGNOBLE

### TERROIR

Argilo-limoneux

### ENCEPAGEMENT

90% Sauvignon Blanc · 10% Sémillon

### AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

### CULTURE DE LA VIGNE

En conversion bio

## DANS LA BOUTEILLE

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or clair. Nez frais, très élégant, notes florales et légèrement toastées. Bouche riche avec beaucoup de rondeur, on retrouve les écorces d'agrumes, le pomelo et une pointe d'ananas, légèrement pierre à fusil. D'un très bel éclat, la grande minéralité de ce vin le rend très rafraîchissant.

### ACCORD METS & VINS

#### Classique

Un plateau de fromages affinés

#### Grand moment !

Un foie gras mi-cuit

## CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · 3 760 052 854 620



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

