

CHÂTEAU ROQUEFORT



GRAND BLANC
· 2025 ·

ENTRE-DEUX-MERS

LA PLUS HAUTE EXPRESSION DE NOS TERROIRS.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane Soubanere

ŒNOLOGUE

Hannah Fiegenschuh,
de Derenoncourt Vignerons Consultants

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

7 mois sur lies avec bâtonnage régulier •
60% en fûts neufs et 40% en fûts d'un vin

ALCOOL PAR VOLUME

13°

GARDE

10 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

5 900

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances • 75 cl

Cols/carton • 6

Cartons/palette • 100

Cols/palette • 600

Gencod • 3 760 052 855 672

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT

80% Sauvignon Blanc • 20% Sémillon

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En agriculture biologique



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est or clair. Le nez est frais, très élégant, tout en offrant des notes florales et finement toastées. La bouche est riche avec une jolie rondeur, on y retrouve les écorces d'agrumes, le pomelo et une pointe d'ananas, avec une finale saline évoquant la pierre à fusil. D'un très bel éclat, la grande minéralité de ce vin le rend digeste et lui confère un potentiel de garde important.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un plateau de fromages affinés

Grand moment !

Un foie gras mi-cuit

Végétarien

Curry végétarien du chef Yotam Ottolenghi

Vin & Book
92 pts.

92 POINTS

Des notes de poire et d'écorce de mandarine soulignent la fraîcheur de ce vin. Sa texture veloutée en bouche laisse place à un vin vif et vigoureux, porté par une acidité pétillante et des notes d'amertume rafraîchissantes. Un vin vivifiant, savoureux et persistant !

90-92 POINTS
Antonio Galloni



JANE ANSON
WINE CRITIC

91 pts.

91 POINTS
Jane Anson

88-89 POINTS
James Suckling



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

