



GRANDE CUVÉE · 2020 ·

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LA GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU ROQUEFORT En rouge.

DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid

ÉLEVAGE

Fermentation malolactique • 12 mois en fûts de chêne de l'Allier, grain fin

ALCOOL PAR VOLUME

14,5°

GARDE

6 à 10 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

90 points

12 000

90 points - **Best buy** Wine Enthusiast 2025



LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

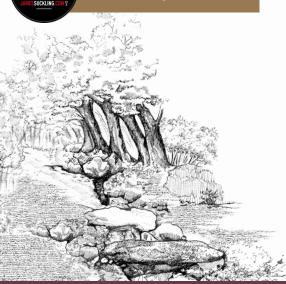
Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE

Samuel Mestre

DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Giai +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

25 ans

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe sombre presque noire. Au nez ce vin dévoile des arômes de vanille et de fruits mûrs. La bouche est concentrée, la matière délicate, la charpente droite et solide sur des tanins prometteurs.

ACCORD METS & VINS

Classique

Une pièce de boeuf grillée

Grand moment!

Un agneau de Pauillac en cuisson à basse température

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod ·

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







