

CHÂTEAU ROQUEFORT



GRANDE CUVÉE • 2020 •

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LA GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU ROQUEFORT
EN ROUGE.

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

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

12 000

90 points - Best buy
Wine Enthusiast 2025



90 PTS.
JAMES SUCKLING.COM

90 points
James Suckling 2024

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

