

# CHÂTEAU ROQUEFORT



## LES ROCHES BLANCHES

· 2025 ·

BORDEAUX ROSÉ

LES ROCHES BLANCHES EXPRIMENT LA MÉMOIRE MINÉRALE DE NOS TERROIRS CALCAIRES.

IL Y A 30 MILLIONS D'ANNÉES, L'OCÉAN ATLANTIQUE RECOUVRAIT NOTRE RÉGION. SAUREZ-VOUS RETROUVER L'ÉTOILE DE MER FOSSILISÉE VISIBLE DANS L'UNE DES PIERRES DU COLOMBIER DU XVIII<sup>ÈME</sup> CONSTRUIT À ROQUEFORT ?



↑  
*Visionnez la vidéo*

### LES ACTEURS

#### PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

#### DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane Soubanere

#### CENOLOGUE

Hannah Fiegenschuh,  
de Derenoncourt Vignerons Consultants

#### DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Giai  
+33 (0)6 11 90 44 51  
cg@chateau-roquefort.com

### DANS LE VIGNOBLE

#### TERROIR

Argilo-calcaire

#### ENCEPAGEMENT

100% Cabernet Franc

#### AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

### CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl  
Cols/carton · 6  
Cartons/palette · 100  
Cols/palette · 600  
Gencod · 3 760 052 855 634



### DANS LE CHAI

#### VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid de 6h ·  
Pressurage · Fermentation basse température

#### ÉLEVAGE

En cuves inox thermo régulées

#### ALCOOL PAR VOLUME

13,5°

#### GARDE

2 à 3 ans

#### NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

6 000 bouteilles

### DANS LA BOUTEILLE

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime possède une couleur rose pâle.  
La trame est minérale avec une belle persistance.  
Les fruits à chair blanche dominent à la dégustation.

#### ACCORD METS & VINS

##### Classique

Un beau plateau de charcuterie

##### Grand moment !

Un tartare de poisson ou des pintxos haut en couleurs

##### Végétarien

Salade de quinoa à la pêche et fêta

