

CHÂTEAU  
ROQUEFORT



RIVES

· 2023 ·

ENTRE-DEUX-MERS

RIVES EST AVANT TOUT UN CLIN D'OEIL AU CÔTÉ  
MARITIME DU NOM DE L'APPELLATION  
ENTRE-DEUX-MERS.

ANNE & FRÉDÉRIC ONT QUATRE FILLES :  
RAPHAËLLE, INÈS, VICTOIRE ET EVA, RIVES EST  
CERTAINEMENT AUSSI L'ACRONYME DE LEURS  
PRÉNOMS...

## LES ACTEURS

### PROPRIÉTAIRES

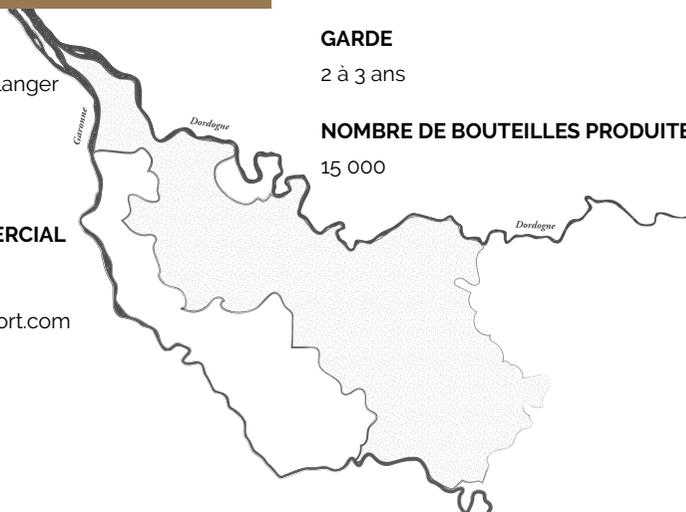
Anne & Frédéric Bellanger

### OENOLOGUE

Samuel Mestre

### DIRECTEUR COMMERCIAL

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



## DANS LE VIGNOBLE



### TERROIR

Argilo-calcaire

### ENCEPAGEMENT

70% Sémillon · 30% Sauvignon Blanc

### AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

### CULTURE DE LA VIGNE

En agriculture biologique

## DANS LE CHAI

### VINIFICATION

Vendange inertée · Macération pelliculaire ·  
Fermentation à basse température

### ÉLEVAGE

100% en cuves inox

### ALCOOL PAR VOLUME

13°

### GARDE

2 à 3 ans

### NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

15 000

## DANS LA BOUTEILLE

### NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez on retrouve la fleur d'acacia et  
le jasmin. La bouche est ample avec des  
notes de pêche blanche et de nectarine  
avec en finale, une agréable fraîcheur.

### ACCORD METS & VINS

#### Classique

Quelques fines de claires

#### Grand moment !

Une cuvée à associer avec des poissons blancs  
délicats (turbot, barbu) relevés d'une cuillère  
de caviar Sturia Oscière

#### Végétarien

Ceviche noix saint jacques, mangue et avocat

## CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · 3 760 052 855 566

