

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

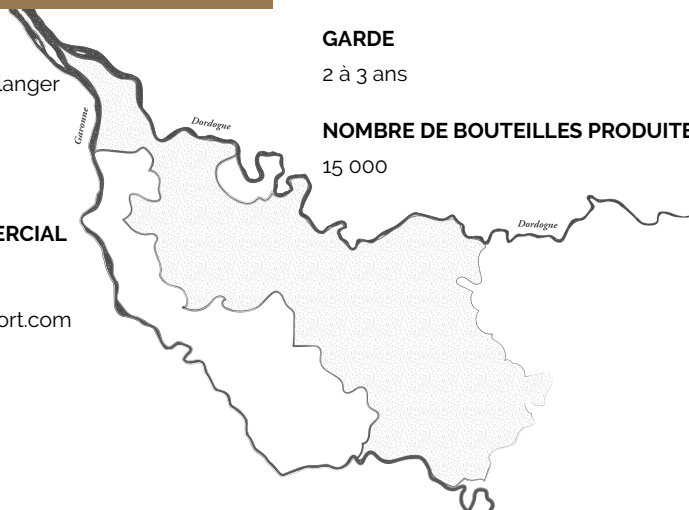
Anne & Frédéric Bellanger

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

