

RIVES
· 2025 ·

AOC ENTRE-DEUX-MERS

LA CUVÉE « RIVES » EST UNE SÉLECTION PARCELLAIRE PRODUITE AU CŒUR DES PLUS BEAUX TERROIRS CALCAIRES DU VIGNOBLE DE L'ENTRE-DEUX-MERS ENTRE LES FLEUVES GARONNE AU SUD & DORDOGNE AU NORD.

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

L'ÉQUIPE

PROPRIÉTAIRES

Anne & Frédéric Bellanger

DIRECTEUR TECHNIQUE

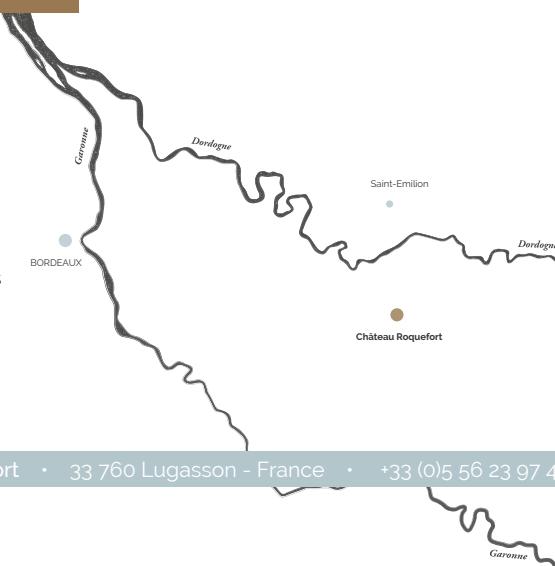
Stéphane Soubanere

ŒNOLOGUE

Hannah Fiegenbuch,
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 • Sélection parcellaire

ENCEPAGEMENT

80% Sauvignon Blanc • 20% Sémillon

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En agriculture biologique

DATE DE VENDANGES

28 août 2025

LOGISTIQUE

Containances • 75 cl

Cols/carton • 6

Cartons/palette • 100

Cols/palette • 600

Gencod • 3 760 052 855 566

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez on retrouvera 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 huîtres fines de claires

Grand moment !

Une cuvée à associer avec des poissons blancs délicats (turbots, barbue) relevés d'une cuillère de Caviar Sturia Oscietre

Végétarien

Une tarte aux poireaux caramélisés et au chèvre

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

24 000

