

CHÂTEAU  
ROQUEFORT



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 Fiegenschuh,  
de Derenoncourt Vignerons Consultants

### DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Gai  
+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

Contenances • 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

