



CHÂTEAU ROQUEFORT
2025
AOC BORDEAUX BLANC

LA CUVÉE CLASSIQUE DU CHÂTEAU.
UNE CUVÉE AU STYLE INTÉPORÉL.

L'ÉQUIPE

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane Soubanere

ŒNOLOGUE

Hannah Fiegenschuh,
de Derenoncourt Vignerons Consultants

DIRECTEUR COMMERCIAL

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



Château Roquefort • 33 760 Lugasson - France • +33 (0)5 56 23 97 48 • CHATEAU-ROQUEFORT.COM

DANS LE VIGNOBLE



TERROIR

Argilo-calcaire • Sélection parcellaire

ENCEPAGEMENT

85% Sauvignon Blanc • 15% Sémillon

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En agriculture biologique

DATE DES VENDANGES

27 août 2025

DANS LE CHAI

VINIFICATION

Inertage de la vendange • Macération pelliculaire • Fermentation à basse température

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines en cuves inox thermo régulées

ALCOOL PAR VOLUME

13°

GARDE

2 à 3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

12 000

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe limpide a une couleur or pâle. Les notes florales qui dominent sont l'aubépine et le tilleul. Les fruits tropicaux, litchi, ananas, et agrumes, mandarine, pamplemousse apparaissent en bouche. Ce vin offre une grande fraîcheur à la dégustation.

ACCORD METS & VINS

Classique

Sur un fromage de chèvre frais

Grand moment !

Une cuvée à servir sur un bar de ligne rôti

Végétarien

Un risotto aux légumes verts et au pesto

LOGISTIQUE

Containances	•	75 cl
Cols/carton	•	6 12
Cartons/palette	•	100 50
Cols/palette	•	600
Gencod	•	3 760 052 855 665

