

CHÂTEAU ROQUEFORT



LES ROCHES BLANCHES

· 2024 ·

BORDEAUX BLANC

LES ROCHES BLANCHES EXPRIMENT LA MÉMOIRE MINÉRALE DE NOS TERROIRS CALCAIRES.

A CASTELVIEL, POINT CULMINANT DE GIRONDE, LE SAUVIGNON BLANC S'ÉPANOUIT SUR DES SOLS ARGILO-CALCAIRES OÙ DES BANC D'HUÎTRES FOSSILISÉES AFFLEURENT.

Visionnez la vidéo →



LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne 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

ENCEPAGEMENT

100% Sauvignon Blanc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

20 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En agriculture biologique



DANS LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

En cuves inox thermo régulées

ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

GARDE

3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

120 000 bouteilles



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Beaucoup de fraîcheur, une attaque vive, un nez typique du Sauvignon Blanc.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un plateau de sushis et sashimis

Grand moment !

Un ceviche de dorade royale

Végétarien

Poké bowl de thon, sauce fruit de la passion

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances • 75 cl

Cols/carton • 6

Cartons/palette • 90

Cols/palette • 540

Gencod • 3 760 052 855 511



Médaille **D'ARGENT**
Concours Mondial de Bruxelles 2025



95/100
Falstaff 2025

95/100
Decanter 2025



Commentaire **THE TELEGRAPH**

Magnifique et rafraîchissant, comme un coup d'embruns, avec de la fleur de sureau, de la mélisse, du jasmin et de la pêche blanche. Entièrement à base de sauvignon blanc et sans chêne.

