



Les Tamaris

MALBEC 2024

CHÂTEAU ROQUEFORT • FAMILLE BELLANGER



33 760 LUGASSON • FRANCE
+33 (0)5 56 23 97 48 • CHATEAU-ROQUEFORT.COM



Roquefort présente une nouvelle gamme de vins inspirée par l'esprit de la presqu'île du « Cap Ferret », de ses cabanes en bois à la nature sauvage de ses plages balayées par l'océan, en passant par ses restaurants branchés de la « côte ouest ». Ces vins évoquent les vacances, les chaudes nuits d'été et le plaisir de s'attarder autour d'une table en famille et entre amis.

DANS LA BOUTEILLE

Couleur rouge soutenu avec un bel éclat. Ce Malbec offre des notes épicées, presque sudistes dans cette cuvée gorgée de soleil. En bouche les arômes de fruits noirs, cassis et mûre dominant. La bouche est riche et souple.

DANS L'ASSIETTE

Classique • Une pizza maison entre copains.

Grand moment • Un magret de canard rôti, jus réduit au poivre de Timut et purée de céleri.

Végétarien • Aubergine rôtie, lentilles beluga, champignons et sauce miso.

PROPRIÉTAIRE Frédéric & Anne Bellanger

DIRECTEUR TECHNIQUE Stéphane Soubanère

OENOLOGUE Hannah Fiegenschuh,
of Derenoncourt Vignerons Consultants

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

DANS LE VIGNOBLE

APPELLATION AOC Bordeaux Rouge

TERROIR Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT 100% Malbec

AGE MOYEN DE LA VIGNE 20 ans

CULTURE DE LA VIGNE Agriculture conventionnelle

DANS LE CHAI

VINIFICATION Inertage de la vendange.
Macération pelliculaire.
Fermentation à basse température.

ELEVAGE En cuves inox thermo régulées.

ALCOOL PAR VOLUME 13,5%

GARDE 3 ans

PRODUCTION 2 400 bouteilles

LOGISTIQUE

CONTENANCE • 0,75L

COLS/CARTON • 6

CARTONS/PALLETTE • 90

COLS/PALLETTE • 540