

CHÂTEAU
ROQUEFORT



CHÂTEAU ROQUEFORT
· 2023 ·

BORDEAUX ROSÉ

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

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE

Stéphane Soubanere

DIRECTEUR COMMERCIAL

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

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT

100% Cabernet Franc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans



DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid de 6h ·
Pressurage · Fermentation basse température

ÉLEVAGE

En cuves inox thermo régulées

ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

GARDE

2 à 3 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

12 000

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime possède une couleur rose pâle.
La trame est minérale avec une belle persistance.
Les fruits à chair blanche dominent à la dégustation.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un beau plateau de charcuterie

Grand moment !

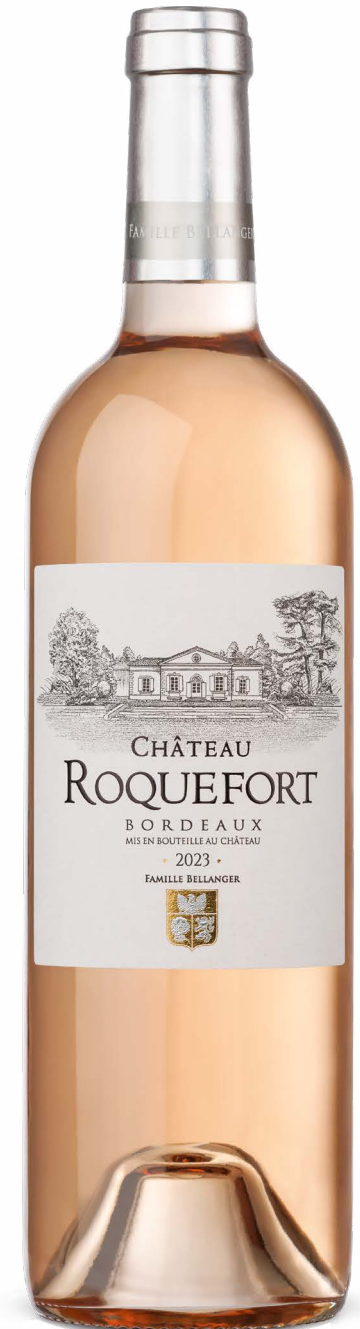
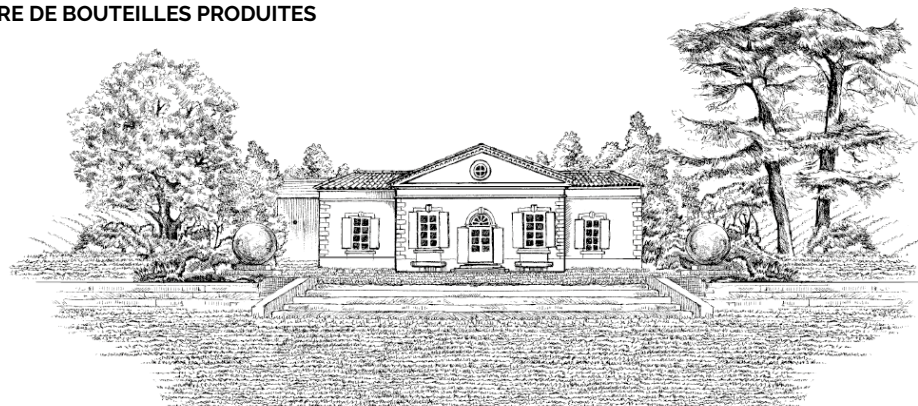
Un tartare de poisson ou des pintxos hauts en couleurs

Végétarien

Un taboulé libanais

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl
Cols/carton · 6 | 12
Cartons/palette · 100 | 50
Cols/palette · 600
Gencod · 3 760 052 855 658



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

