

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 BANCS D'HUÎTRES FOSSILISÉES AFFLEURENT TANDIS QUE SUR LE PLATEAU CALCAIRE DE ROQUEFORT, LE MERLOT VINIFIÉ SUR LE FRUIT DONNE TOUTE SA RICHESSE À CETTE CUVÉE.



Visionnez la vidéo →

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% Sauvignon blanc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En agriculture biologique



CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 90

Cols/palette · 540

Gencod · 3 760 052 855 511



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

90 000 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

