

CHÂTEAU ROQUEFORT



GRAND BLANC
· 2023 ·

ENTRE-DEUX-MERS

LA GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU ROQUEFORT
EN BLANC.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

OENOLOGUE

Samuel Mestre

DIRECTEUR COMMERCIAL

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

DANS LE CHAI

VINIFICATION

1 mois en barriques de chêne français

ÉLEVAGE

Sur lies pendant 6 mois · Moitié en barriques de chêne neuf. Moitié en barriques de 1 vin

ALCOOL PAR VOLUME

12,5°

GARDE

3 à 5 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

18 000

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-limoneux

ENCEPAGEMENT

90% Sauvignon Blanc · 10% Sémillon

AGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

CULTURE DE LA VIGNE

En conversion bio

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or clair. Nez frais, très élégant, notes florales et légèrement toastées. Bouche riche avec beaucoup de rondeur, on retrouve les écorces d'agrumes, le pomelo et une pointe d'ananas, légèrement pierre à fusil. D'un très bel éclat, la grande minéralité de ce vin le rend très rafraîchissant.

ACCORD METS & VINS

Classique

Un plateau de fromages affinés

Grand moment !

Un foie gras mi-cuit

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · 3 760 052 855 672



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

