

# CHÂTEAU ROQUEFORT



## LES ROCHES BLANCHES

· 2024 ·

### CLARET BORDEAUX ROUGE

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

SUR LE PLATEAU CALCAIRE DU CHÂTEAU  
ROQUEFORT, AU MILIEU D'UNE NATURE  
PRÉSERVÉE ÉMERGE UNE PIERRE DRESSÉE EN  
FORME DE COEUR.



Virionnez la vidéo



### LES ACTEURS

#### PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

#### OENOLOGUE

Stéphane Soubanere

#### DIRECTEUR COMMERCIAL

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

### DANS LE VIGNOBLE



#### TERROIR

Argilo-calcaire

#### ENCEPAGEMENT

100% Merlot

#### AGE MOYEN DE LA VIGNE

35 ans

### CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl  
Cols/carton · 6  
Cartons/palette · 90  
Cols/palette · 540  
Gencod · 3 760 052 855 894

### DANS LE CHAI

#### VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid courte (72h) ·  
Pressurage direct · Vinification basse  
température

#### ÉLEVAGE

100% cuve inox

#### ALCOOL PAR VOLUME

13°

#### GARDE

2 ans

#### NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

9 000 bouteilles

### DANS LA BOUTEILLE

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Une corbeille de fruits rouges frais.  
A boire légèrement rafraîchi.

#### ACCORD METS & VINS

##### Classique

Un tartare de thon sauce soja et gingembre.

##### Végétarien

Aubergines grillées au parmesan et herbes  
fraîches.

