



CH. ROQUEFORT (LUGASSON)

Ch. Roquefort, Grand Blanc (Bio)

Château Roquefort

Château Roquefort est un domaine familial où Frédéric et Anne Bellanger se consacrent avec passion à l'élaboration de vins de caractère. Sur des sols argilo-calcaires, les vignes sont cultivées en bio, dans le respect de la nature et de la tradition. Les ceps, d'un âge moyen d'environ vingt-cinq ans, donnent des raisins de grande qualité, grâce auxquels le domaine place la fraîcheur, la minéralité et la finesse au premier plan.

Le Grand Blanc

Le Grand Blanc est un assemblage élégant de Sauvignon Blanc et de Sémillon, entièrement élevé en chène français neuf, avec un long élevage sur lies. Le vin affiche une robe or pâle et un nez raffiné aux notes florales, avec une pointe de toasté. En bouche, il est riche et rond, avec des zestes d'agrumes, du pamplemousse et une subtile minéralité saline. Délicieux avec des fromages affinés ou du foie gras mi-cuit.

Référence **2602161737**EAN **3760052855672**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Ch. de Roquefort (Lugasson)
Pays	France
Région	Bordeaux
Appellation	AOP Entre Deux Mers
Cépage(s)	sauvignon blanc, semillon
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Fromages, Viande blanche, Volaille