



CH. ROQUEFORT (LUGASSON)

Ch. Roquefort, Jean Bellanger

Château Roquefort

Château Roquefort est situé à Lugasson, au cœur de l'Entre-Deux-Mers, et appartient depuis 1976 à la famille Bellanger. Jean et Christiane Bellanger ont perçu le potentiel de ce domaine historique et ont redonné vie à une viticulture disparue. Depuis 1995, leur fils Frédéric Bellanger est aux commandes. Aujourd'hui, le domaine compte environ 85 hectares de vignes, situées principalement sur le plateau calcaire de Roquefort. De vastes forêts, prairies et espaces naturels y sont en outre protégés. La maison allie viticulture moderne et respect du terroir et de la biodiversité, et produit des bordeaux de caractère à la forte identité.

Cuvée Jean Bellanger

La Cuvée Jean Bellanger a été créée par Frédéric Bellanger en hommage à son père Jean, fondateur de l'actuel Château Roquefort, et n'est produite que lors des grands millésimes. Le vin est un **Bordeaux Supérieur** et se compose, dans son assemblage actuel, de parts égales de **Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc**, issus de vignes d'environ 30 ans sur le plateau calcaire de Roquefort. Après une macération à froid préfermentaire, il est élevé 24 mois en fûts de chêne à grain fin de l'Allier. Il en résulte un vin profond et concentré, aux notes de cassis, de mûres et de cerises noires, complétées par du cacao, du chocolat noir et de la vanille. En bouche, il est large et puissant, mais en même temps raffiné, avec des tanins veloutés et une finale longue et riche. Un grand vin de garde au potentiel d'environ 8 à 20 ans, excellent avec du bœuf maturé, du gibier et des plats mijotés riches.

Référence **2608141748**EAN **260814748**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Ch. de Roquefort (Lugasson)
Pays	France
Région	Bordeaux
Appellation	AOP Bordeaux Supérieur
Cépage(s)	merlot, cabernet sauvignon
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750

Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Gibier, Carbonnades, Agneau