



# PETIT SALÉ

CHÂTEAU DE ROQUEFORT

FRANCE, PROVENCE

À l'époque Celto-Grecque, Roquefort était un arrière-poste des ports de Marseille et de Cassis. Cette fortification fut ensuite reprise par les Romains qui la nommèrent «Rocca Fortis».

En 1995 cette même cave séculaire a été entièrement restaurée et dotée d'un chai de vinification moderne; l'histoire continue. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 24 ha. de sols argilo-calcaires. L'encépagement est constitué par les cépages traditionnels de la région : grenache noir, syrah, cinsault, mourvèdre, carignan, clairette, rolle (vermentino), ugni. La vigne est cultivée à une altitude de 350 à 390 m. au creux d'un imposant cirque rocheux sur des terrasses et des terrains en pente. Cet environnement sauvage et précieux est favorisé par un microclimat très avantageux créé par l'altitude du terroir et par une légère influence marine.

Par des choix de culture, Raimond de Villeneuve s'efforce de maintenir les équilibres de la nature : travail des sols, fumure organique, protection phytosanitaire naturelle, pas d'insecticides ni produits de synthèse etc.

[Découvrez le Château de Roquefort](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biodynamique

**Sol:** Argilo-calcaire pierreux

**Encépagement:** clairette, ugni Blanc, vermentino

**Âge des vignes:** 25-60 ans

**Vendange:** manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Macération sur les peaux suivie d'une extraction avec une presse pneumatique. Fermentation à température contrôlée avec fermentation malolactique bloquée afin de maximiser la fraîcheur.

**Élevage:** Affinage sur béton

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 10-12°C

**Potentiel de garde:** 1-3 ans

**Notes de dégustation:** Un vin blanc fin et délicat avec des notes de florales, d'agrumes et de pêche blanche. Très jolie minéralité en fin de bouche.

**À table avec:** En apéro ou avec de beaux produits de la mer.

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)