



CÔTES DE PROVENCE, CORAIL

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: Biologique

Sol: argilo-calcaires avec de nombreuses inclusions de Silex

Encépagement: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan et Vermentino

Vendange: manuelle

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Vif, délicat, il s'ouvre sur des accents de fraise pour ajouter en finale des notes florales et minérales.

À table avec: des bruschettas.

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

info@laqv.ca