CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Accords mets et vins

C'est plutôt un rosé de repas, car il présente une structure et une texture de relief, il s'accordera tout simplement d'une salade niçoise, d'un mi-cuit de thon, ou encore de filet de rouget aux poivrons.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Château de Roquefort
Couleur : Rosé
Région : Provence
Appellation : AOP Côtes de Provence
Cépages : Grenache noir
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2019
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : Rose aux reflets saumon
Nez : Sur les fruits rouges et les épices très douces avec des notes florales
Bouche : Frais, gourmand, sur les agrumes, les fruits rouges
Garde : 2 ans
Température de service : 8°

Caractéristiques

Terroir : Eboulis argilo-calcaire caillouteux
Cépage : 30% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Carignan, 5% Vermentino, 5% Clairette
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Pressurage direct, partiellement éraflé, débourbage à froid et fermentation naturelle entre 18° et 23°, travail gravitaire en cave autant que possible.
Elevage : En cuve inox et béton

HISTOIRE DU DOMAINE

A 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 ».Au Moyen-Age, la terre de Roquefort faisait partie de la Baronnie d'Aubagne appartenant aux Princes des Baux. L'immense patrimoine de cette maison, resté sans héritier en 1425, fut recueilli par la couronne de Provence, et c'est à la suite d'un échange intervenu en 1470 entre le Roi René et les évêques de Marseille que ceux-ci devaient entrer en possession de la Baronnie d'Aubagne.En 1568 l'évêque Pierre de Raguenau céda Roquefort à Pierre de Beausset dont les descendants conservèrent cette terre jusqu'en 1812, date à laquelle elle fut achetée par le Général Comte de Gardanne, aïeul par alliance des propriétaires actuels, la famille de Villeneuve Flayosc.L'histoire de Roquefort nous renseigne aussi sur son économie dans le passé. Si de nos jours l'exploitation forestière, l'élevage du ver à soie, les attelages de boeufs ne sont plus que des souvenirs, la vigne reste comme autrefois la principale culture du domaine.Un inventaire des terres et du Château dressé en 1811 mentionne de nombreuses plantations de vignes en oullières et une cave voûtée de 31 mètres de longueur (construite en 1734) contenant : « une vaisselle vinaire composée de 46 foudres cerclés de fer tous montés sur leurs cadastres en pierre froide, de la capacité ensemble de 1398 hectolitres et 76 litres... »En 1995 cette même cave séculaire a été entièrement restaurée et dotée d'un chai de vinification moderne.

Plaisirs du vin
Agen