



# CHÂTEAU ROQUEBRUNE

## BORDEAUX ROUGE



*Le Château Roquebrune se situe dans le village de Cénac, une des zones les plus septentrionale de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux.. Le nom « Roquebrune », donné au Château à partir du 18<sup>me</sup> siècle, est issu de la spécificité de ses sols, typiques de l'appellation et identifiables par leurs couleurs brunes et leurs textures caillouteuses.*



A.O.C. : Bordeaux Rouge

Commune : Cénac

Superficie du vignoble : 10 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 70% Cabernet Sauvignon  
25% Merlot  
5% Malbec

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.



*L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.*

Vinification : Erafage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 15 jours à 3 semaines.

Élevage : 6 mois en fûts de chêne et en cuves

Notes de dégustation :

Un vin puissant à la robe soutenue. Des notes de fruits mûrs relevées d'épices. L'élevage en barriques affine les tanins et leur confère un caractère soyeux et élégant. S'accorde avec les viandes rouges. Son caractère épicé lui permet d'accompagner des plats plus relevés.

Millésime 2023 : 89 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 88 PTS



Millésime 2025 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2026



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX