

CHÂTEAU- AUBERT



à e R o q u e f o r t

Nos vins — our wines

Gueule de Loup (Fr)	2
Gueule de Loup (En)	3
Petit Salé (Fr)	4
Petit Salé (En)	5
Les Mûres (Fr)	6
Les Mûres (En)	7
Corail (Fr)	8
Corail (En)	9
Les Genêts (Fr)	10
Les Genêts (En)	11

GUEULE DE L- LOUP, de Villeneuve

Gueule de Loup

IGP des Bouches-du-Rhône
2019

Terroir et rendements

Cirque argilo calcaire, caillouteux avec nombreuses inclusions de silex. Expositions en pentes moyennes et douces vers l'ouest et le nord-ouest...climat frais pour la Provence !
Altitude 360 à 390 m.

Cépages

Grenache Noir 80%, Cinsault 10%, Cabernet 10%.
Vignes de 20 à 40 ans.

Vendange et vinification

Le but de notre Gueule de Loup est d'offrir un vin de «comptoir», simple, digeste et d'exprimer le caractère des Rouges de Roquefort : fruit, fraîcheur et couleur.

Élevage & Production

Production de 128 hl, soit autour de 16 000 bouteilles et 500 magnums.
Mise en bouteille en juin 2020.

Dégustation

Belle robe grenat, nez aux notes de cerise...
agréable vivacité en bouche, à boire sans soif !



Château de Roquefort
DI Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

GUEULE DE L- LOUP, de Villeneuve

Gueule de Loup

**IGP des Bouches-du-Rhône
2019**

Terroir and yield

A mixture of chalky clay and rocky soil with numerous flinty inclusions. Exposure on moderate and gentle slopes facing West and Northwest... cool climate for the Provence area! Altitude 360 to 390 m.

Grape variety

Grenache Noir 80%, Cinsault 10%, Cabernet 10%.
20 to 40 year old Vines.

Harvest and Vinification

The aim of our Gueule de Loup is to offer a simple yet smooth wine, that is between a table wine and a vintage – while staying true to the character of the Roquefort red: fruity, fresh, and colorful ...

Production

Production of 128hl, around 16,000 bottles.
And 500 magnums.

Tasting

Superb garnet color, the nose reveals a cherry bouquet... a pleasant liveliness in the mouth, no need to be thirsty to drink!



Château de Roquefort
DI Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

PETIT SALÉ,

de Villeneuve

Petit Salé

IGP des Bouches-du-Rhône
2021

Terroir et rendements

Argilo-calcaire, caillouteux. Exposition ouest / nord-ouest. Altitude 380m, rendement de 65 hl./ha.

Cépage

Majoritairement Clairette (localement appelé «le Salé»), vignes plantées en 1954, 2010, 2011..., complété avec de l'Ugni Blanc planté en 1956 et du Vermentino planté en 2012.

Vendange et vinification

Vendange manuelle mi septembre. Tri de la vendange sur tapis à l'entrée en cave.

Les différents cépages ont atteint une maturité homogène et nous avons toujours un bel équilibre entre le PH (3.23), l'acidité totale (> 7) et l'alcool (12.5%).

Vendange légèrement égrappée, pressurage pneumatique souple. Fermentation du jus à température normale (18 à 23°C). Fermentation malolactique bloquée. Précipitation tartrique naturelle en cuve par le froid.

Élevage & production

Cuve inox et béton. Mise en bouteille en février et mars. Production de 270 hl soit environ 36 000 bouteilles et magnums.

Dégustation

Robe claire et limpide. Nez fin à caractère floral et minéral avec des notes de pêche blanche et citron. En bouche, vif et droit, un vin précis, marqué par le calcaire et le silex, un régal de fraîcheur.



CHÂTEAU
AU
de Roquefort

Château de Roquefort
DI Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

PETIT SALÉ,

de Villeneuve

Petit Salé

IGP des Bouches-du-Rhône
2021

Terroir and Yield

Clay-limestone soils, rocky soil. West/Northwest exposure. Altitude 380m, yield of 65 hl./ha.

Grape variety

Clairette, (locally called «le salé»), vermentino, vines planted in 1954, 2010 and 2011... with a touch of Ugni Blanc planted in 1956 and Vermentino planted in 2012.

Harvest and Vinification

Manual harvest. Selective sorting on belt immediately upon entering the cellar. The crop is softly crushed, destemmed and soft pneumatic pressing.) Fermentation and Malolactic fermentation is blocked. Natural tartaric precipitations created due to cold temperatures in the vat.

Maturation and Production

Concrete vat. Estate bottled in February. Production of 270 hl, about 36,000 bottles. Exist also in magnums.

Tasting

Color is clear and limpid. Fine bouquet with a floral and mineral character with notes of white peach and lemon. Lively and candid on the palate, a precise wine, influenced by the limestone and flint, delightfully fresh.



CHÂTEAU
AU,



de Roquefort

Château de Roquefort
DI Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

LES MÛ- RÈS

Château de Roquefort

Les Mûres

**AOP Côtes-de-Provence
2019 (à venir)**

Terroir et rendements

Cirque argilo-calcaire, caillouteux avec nombreuses inclusions de silex. Expositions en pentes moyennes et douces vers l'ouest et le nord-ouest... Climat frais pour la Provence en raison de l'altitude (360 à 390 m). Rendements proches de 55hl/ha pour ce millésime généreux !

Cépages

Syrah, Grenache et Carignan. Vignes de 35 à 60 ans.

Vendange et vinification

Nous avons vinifié, comme à l'habitude, en cuves béton. Les cuvaisons étaient plutôt longues, sans laisser grimper la température au-delà de 25°C en fin de fermentation et sans chercher à pousser l'extraction !

Élevage et production

Foudres de 40 hl et 2 foudres d'un vin de 35 hl venant de l'excellente petite tonnellerie « Mittelberger » Tyrol du Sud. Mise en bouteilles en juin 2021.

Dégustation

Robe sombre et violacée. Nez soutenu de fruits rouges, senteurs de garrigue. Sauvage et croquant en bouche, grande pureté et élégance, tannins parfaits. À boire et à laisser mûrir !



CHÂTEAU-
AU,
de Roquefort

Château de Roquefort
DI Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

LES MÛ- RÉS

Chateau de Roquefort

Les Mûres

**AOP Côtes-de-Provence
2019 (arriving soon)**

Terroir and Yield

A mixture of chalky clay and rocky soil, with numerous flinty inclusions. Exposure on moderate and gentle slopes facing the West and Northwest...Cool climate for the Provence area due to the altitude (360 to 390 m). Yields close to 50 hl/ha for this generous vintage!

Grape variety

Grenache noir, Carignan, Syrah, Cinsault. Vines are 35 to 60 years old.

Harvest and Vinification

We vinified, as usual, in cement vats – and partially, in open vats with cap-punching. Fermentation was quite long and without forcing the extraction!

Maturation and Production

Barrels of 40 hl and cement vats. The barrels are from a small cooperage called Mittleberger from southern Tyrol. Bottling June 2021.

Tasting

A deep purple color. A sustained nose of red fruits, garrigue scents. Pristine and crisp on the palate, great elegance and purity, perfect tannins. May let the wine age, or drink and enjoyed immediately!



Château de Roquefort
DI Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

CÔTES DE PROVENCE

CORAIL,

Chateau de Roquefort

Corail

**AOP Côtes de Provence
2021**

Terroir et Rendements

Éboulis argilo-calcaire, caillouteux. Expositions nord-ouest, ouest. Altitude 380m, rendements généreux de 53hl/ha.

Cépages

Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Clairette, Vermentino.

Vendange et vinification

Vendanges à la main du 13 septembre au 9 octobre. La saison fût marquée par un printemps pluvieux puis de la sécheresse de juin à fin septembre.

Notre altitude et notre exposition nord / nord-ouest permettent de garder une belle fraîcheur. Ainsi, les différents cépages ont atteint une maturité homogène et nous avons toujours un bel équilibre entre le PH, l'acidité totale et l'alcool.

Ce vin a été produit par pressurage direct, éraflé. Certains cépages ont pris le temps d'une macération à froid de avant la presse. Débourbage à froid et fermentation naturelle entre 18 et 23°C.

Travail gravitaire en cave autant que possible.

Élevage & Production

Cuves inox et béton. Production de 640 hl soit un peu moins de 86 000 bouteilles à venir, existe en magnum

Dégustation

Robe brillante, abricot clair, nez agrumes finement épicé et fruits à chair blanche, un peu citronné, floral. Bouche bien tendue, fruits blancs, agrumes, belle finale... un rosé de toute occasion et un bon compagnon de table !



Château de Roquefort
D1 Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

CÔTES DE PROVENCE

CORAIL,

Chateau de Roquefort

Corail

**AOP Côtes de Provence
2021**

Terroir and Yield

Clay-limestone scree soil, pebbly. Northwest, West exposure. Altitude 380 m, ample yield of 53hl/ha!

Grape variety

Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Clairette, Vermentino

Harvest and Vinification

Harvest started on September 13th going through October 9th. Summer has been quiet dry with a humid spring.

This wine was produced through direct pressing, destemmed.

Certain varieties went through a cold maceration for before being pressed. Cold clarification and natural fermentation. Gravitational work in the cellar as often as possible.

Maturation and Production

Inox and cement vats. Production of 640 hl, around 86 000 bottles. Magnum will also be available.

Tasting

Clear pink bouquet, a finely spiced citrus nose, slightly lemony, floral. The palate is taut, white fruits, citrus, hint of fennel ... a rosé for every occasion and any meal!



Château de Roquefort
D1 Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

LES★ GENÊTS,

Chateau de Roquefort

Les Genêts

AOP Côtes-de-Provence
2021

Terroir et rendements

Argilo-calcaire, caillouteux, nombreuses inclusions de silex. Exposition nord-ouest. Altitude 380m.

Cépage

Vermentino. Issu d'une seule parcelle du même nom que son vin plantée en 1989.

Vendange et vinification

Vendange manuelle du Vermentino fin septembre.

La maturité est homogène et nous avons toujours un bel équilibre entre le PH (3,25), l'acidité totale (>8) et l'alcool (12.5%).

Tri de la vendange sur tapis à l'entrée en cave.

Vendange égrappée suivie d'une macération pelliculaire de quelques heures à basse température (8°C) et pressurage pneumatique souple. Fermentation du jus à température régulée normale (18 à 23°C). Fermentation malolactique bloquée. Précipitation tartrique naturelle en cuve par le froid.

Élevage & production

Cuve béton. Mise en bouteille en février. Production de 50 hl., soit environ 6500 bouteilles.

Dégustation

Robe or blanc et limpide. Nez fin à caractère floral, précis, sent les fruits blancs, poire et à la fois agrume, buis en fleur, un poil de pierre à fusil... En bouche, vif et très près du raisin, sans artifice, bonne longueur !



CHÂTEAU
AU,
de Roquefort

Château de Roquefort
D1 Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com

LES★ GENÊTS,

Chateau de Roquefort

Les Genêts

**AOP Côtes-de-Provence
2021**

Terroir and Yield

Clay-limestone soils, rocky soil. Numerous flinty inclusions. Northwest exposure. Altitude 380 m.

Grape variety

Vermentino.

Harvest and vinification

Manual harvest in September. Selective sorting on belt, immediately upon entering the cellar. The crop is softly crushed and destemmed. Pellicular maceration at a low temperature and soft pneumatic pressing. Fermentation undone. Malolactic fermentation blocked. Natural tartaric precipitations created due to cold temperatures in the vat.

Maturation and Production

Concrete vat. Estate bottled. Production of 50 hl., which is about 6500 bottles. Exist also in magnums.

Tasting

Color is clear and limpid. Fine bouquet with floral character, well-defined, scents of white fruits, blooming boxwood, a hint of flinty notes... On the palate, lively and a taste of grape in its natural state, no frills, a long-lasting finish!



Château de Roquefort
DI Quartier les Bastides
F-13830 Roquefort la Bédoule
+(33) 04 42 73 20 84

chateau@deroquefort.com
www.chateauderoquefort.com