



***Le Château Roquefort a lancé à l'occasion de Wine Paris 2025 une gamme de spiritueux distillés artisanalement dans le village de Lugasson sous le nom de «Lug & Son»***

Lug & Son est avant tout l'histoire d'une rencontre : celle de la Famille Bellanger du Château Roquefort & des fondateurs de la Distillerie de Guyenne, deux entreprises situées à Lugasson, au coeur du territoire viticole de l'Entre-deux-Mers. Cette gamme de spiritueux craft est née de leur passion commune pour créer des produits qui racontent un territoire et invitent à la convivialité.

***«L'esprit bordelais, distillé au présent»***



Arnaud & François de la Distillerie de Guyenne entourés de Frédéric, Camille et Eva du Château Roquefort.

***Un projet porté par la nouvelle génération***

À l'origine de ce projet, Eva Bellanger, troisième génération de la Famille Bellanger, a souhaité apporter un regard nouveau en créant une marque de spiritueux qui s'inscrit dans le prolongement des vins du Château Roquefort. **Lug & Son** s'inspire de l'étymologie du village de Lugasson, et notamment de Lug, dieu solaire, pour valoriser son ancrage local.

***Roquefort Wines & Spirits : une maison d'édition de vins et spiritueux***

Pour encadrer ce lancement, une nouvelle entité **Roquefort Wines & Spirits** a été créée. **Lug & Son** est le tout premier projet de cette maison d'édition dédiée à la mise en lumière de vins & spiritueux artisanaux novateurs. **Roquefort Wines & Spirits** souhaite affirmer son attachement à la région bordelaise en proposant des projets nés de rencontres avec des artisans passionnément enracinés dans ce territoire.

***Une gamme de spiritueux empreints de notre identité vigneronne***

Imagines dans le prolongement des vins du **Château Roquefort**, les spiritueux **Lug & Son** sont pensés pour être partagés. Élaborée artisanalement en édition limitée au sein du village de Lugasson, cette gamme est le fruit de la collaboration d'Arnaud & François de la Distillerie de Guyenne, aux côtés d'Eva et de l'équipe technique de la propriété. Elle se compose d'un Vermouth Blanc aux notes rafraîchissantes, d'un Vermouth Rouge délicatement fruité et d'un London Dry Gin minéral.



« Avec Lug & Son, nous sommes partis des nouvelles attentes et envies de consommation pour créer une marque en résonance avec son époque. Les moments de dégustation se réinventent, portés par des approches innovantes et une curiosité grandissante pour les vins et spiritueux artisanaux. » — Eva Bellanger

## Les Vermouths Blanc & Rouge

Créés à partir des cuvées « Les Roches Blanches » – Sauvignon Blanc pour le Vermouth Blanc et Claret pour le Vermouth Rouge – les vermouths Lug & Son se distinguent par leur équilibre et leurs arômes uniques. Le Vermouth Blanc, fruité, herbacé et minéral, offre une interprétation subtile de la fraîcheur des terroirs calcaires identitaires de l'Entre-deux-Mers. Le Vermouth Rouge, équilibré, acidulé et très aromatique, révèle le caractère du Merlot vinifié sur le fruit. Tous deux sont issus d'une macération de neuf plantes avec les vins de la propriété – feuilles d'armoise, baies de coriandre, baies de genièvre, verveine citronnelle, thym, basilic, citron, cardamome et houblon.

Vermouth Blanc Lug & Son, produit sur la base des « Roches Blanches » Sauvignon Blanc 2024, macération de plantes & baies. 750ml. Batch 1. Millésime 2024. 1200 bouteilles.

Vermouth Rouge Lug & Son, produit sur la base des « Roches Blanches » Claret, macération de plantes & baies. 750ml. Batch 1. Millésime 2024. 1200 bouteilles.

## Le London Dry Gin

Inspiré par la cuvée « Les Roches Blanches » Sauvignon Blanc, ce gin artisanal révèle des notes fruitées, minérales et une fraîcheur délicate. Issu de la distillation de huit plantes – baies de genièvre, coriandre, verveine citronnelle, thym, basilic, citron, cardamome et houblon – il capture l'essence même de la région bordelaise.

London Dry Gin Lug & Son, dans l'esprit des « Roches Blanches » Sauvignon Blanc, double distillation d'une macération de plantes & baies. 700ml. Batch 1. Millésime 2024. 1200 bouteilles.

### Lug & Son Negroni

3 cl de Vermouth Rouge Lug & Son  
3 cl de London Dry Gin Lug & Son  
3 cl de Campari  
Une tranche d'orange  
Des glaçons

### Lug & Son Mule

5 cl de Vermouth Blanc Lug & Son  
10 cl de ginger beer  
2 cl de jus de citron  
Une tranche de citron  
Une feuille de menthe  
Des glaçons

### Lug & Son Spritz

5 cl de Vermouth Blanc Lug & Son  
10 cl de tonic  
Une tranche de concombre  
Une feuille de menthe  
Des glaçons



CHÂTEAU ROQUEFORT  
33760 Lugasson - France  
+33 (0)5 56 23 97 48  
[www.chateau-roquefort.com](http://www.chateau-roquefort.com)

CONTACT PRESSE  
Eva Bellanger  
[evabellanger5@gmail.com](mailto:evabellanger5@gmail.com)

CONTACT COMMERCIAL  
Camille Giai  
+33 (0) 6 11 90 44 51  
[cg@chateau-roquefort.com](mailto:cg@chateau-roquefort.com)

