



## ROCA FORTE · 2018 ·

BORDEAUX SUPÉRIEUR

ROCA FORTE EST LE NOM DE L'ÉPERON ROCHEUX  
SUR LEQUEL EST CONSTRUIT LE DOMAINE.

CETTE CUVÉE EST ISSUE DES PARCELLES SUR  
LE PLATEAU CALCAIRE QUI S'ÉTENDENT DEVANT  
LE CHÂTEAU.

UN LIEU, UN CÉPAGE, UN TERROIR. ROCA FORTE  
UNE CUVÉE UNIQUE.

### LES ACTEURS

#### PROPRIÉTAIRES

Frédéric & Anne Bellanger

#### OENOLOGUE

Samuel Mestre

#### DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Gai  
+33 (0)6 11 90 44 51  
cg@chateau-roquefort.com

### DANS LE VIGNOBLE

#### TERROIR

Plateau calcaire dit à astéries

#### ENCEPAGEMENT

100% Merlot

#### AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

### CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances ·	75 cl	1,5 l
Cols/carton ·	6	6
Cartons/palette ·	100	45
Cols/palette ·	600	270



### DANS LE CHAI

#### VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid

#### ÉLEVAGE

Fermentation malolactique · 12 mois en  
fûts de chêne de l'Allier, grain fin

#### ALCOOL PAR VOLUME

14,5°

#### GARDE

6 à 10 ans

#### NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

2 400 bouteilles · 300 magnums

### DANS LA BOUTEILLE

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Roca Forte 2018 est issu à 100% de Merlots  
vendangés à pleine maturité.  
La cuvée Roca Forte est élevée douze mois  
dans une sélection de fûts issus des forêts  
du Tronçais, dont un tiers sont neufs.  
Cette cuvée offre à la dégustation un nez  
de mûre, de pruneau, de truffe.  
La bouche s'emplit d'une richesse peu  
commune. Suit une explosion de fruits noirs  
en finale. Une cuvée équilibrée,  
charpentée et savoureuse, où s'exprime  
toute la minéralité subtile de ce grand  
terroir calcaire.

#### ACCORD METS & VINS

##### Classique

Une côte de veau à la milanaise

##### Grand moment !

Une poularde truffée



*Un lieu, un cépage, un terroir*

# ROCA FORTE