

CHÂTEAU
ROQUEFORT



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 Giaï
+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

10 à 15 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

CHÂTEAU
ROQUEFORT



Un lieu, un cépage, un terroir

ROCA FORTE