

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 Gai

+33 (0)6 11 90 44 51

cg@chateau-roquefort.com

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Plateau calcaire

ENCEPAGEMENT

100% Merlot

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/carton · 6

Cartons/palette · 100

Cols/palette · 600

Gencod · ?

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°

GARDE

6 à 10 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

12 000

DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe sombre presque noire.
Au nez ce vin dévoile des arômes de
vanille et de fruits mûrs.
La bouche est concentrée, la matière
délicate, la charpente droite et solide sur
des tanins prometteurs.

ACCORD METS & VINS

Classique

Une côte de veau à la milanaise.

Grand moment !

Une poularde truffée.



Un lieu, un cépage, un terroir

ROCA FORTE
Une cuvée unique