

ROCA FORTE
· 2022 ·

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

DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane Soubanere

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

35 ans

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances	• 75 cl	1,5 l	3 l	5 l
Cols/carton	• 6	6	1	1
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

3 000 bouteilles • 300 magnums •
6 doubles magnums • 6 jéroboams



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Roca Forte 2020 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

Un pavé de bœuf aux girolles

Grand moment !

Une poularde truffée



91 points
Wine Enthusiast 2025

17/20
Jancis Robinson



88 points
Bettane & Desseuve

