

# CHÂTEAU ROQUEFORT



## ROCA FORTE · 2020 ·

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

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		



89 points  
James Suckling 2024

91 points  
Wine Enthusiast 2024



91 /100  
Revue Vert de Vin



### 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

2 350 bouteilles · 350 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 boeuf aux girolles

##### Grand moment !

Une poularde truffée

