



CEPAGES : 80 % Syrah, 20 % Grenache

TERROIR : argilo calcaire, sol caillouteux en terrasse.

MOYENNE D'AGE des vignes : 30 ans

RENDEMENT : 48 hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Le nom de Roca Fortis signifie Rochefort en latin. Cette cuvée est issue du souhait de nos viticulteurs de faire un vin "hors du commun", avec des cépages classiques mais élevé en fûts de chêne français. Une sélection parcellaire est faite rigoureusement afin de choisir au mieux les terres adéquates à ce vin atypique.

PALISSAGE sur 1 fil pour les Grenaches et 2 fils pour les Syrahs

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVISON de 5 semaines avec macération pelliculaire

DUREE DE FERMENTATION lente : 3 semaines avec contrôle des températures entre 20-28°

ELEVAGE : 18 mois en Barrique de 500L provenant de chêne français

MISE EN BOUTEILLES à la propriété

DEGUSTATION : Robe grenat, intense et brillante. Nez sur des notes de fruits rouges très mûrs, cerise, cassis et une nuance d'épices chaudes. Une bouche onctueuse avec des tannins fins. Une grande persistance aromatique.

GARDE : entre 5 et 10 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 15 - 16 °

ACCORDS METS & VINS : gigot d'agneau, coq au vin rouge, daube avignonnaise, pigeon à la truffe, barboton de pomme de terre, tomme au marc.