



CEPAGES : 60 % Viognier, 30 % Roussanne, 10 % Grenache blanc.

TERROIR : argilo calcaire.

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 20 ans

RENDEMENT : 50 hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Un de nos derniers né. 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 des Viogniers, Roussannes et Grenaches blanc est sur 2 fils.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine la nuit.

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVISON : 1 mois

DUREE DE FERMENTATION lente : 1 mois avec contrôle des températures 14-18° et une fermentation malolactique

ELEVAGE :12 mois en barrique provenant de chênes français

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : Belle robe jaune paille. Un Nez floral avec des notes de miel et d'acacia. Une bouche complexe sur des notes de fruits exotiques, ananas, mêlée des notes de cire d'abeille et de vanille. Final boisé.

GARDE : 2 à 5 ans.

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 11 °

ACCORDS METS & VINS : bisque de homard, langouste grillée, Côte de Veau grillée, Terrine de Foie Gras.