

Les Incontournables

Château Bélingard Réserve 2014

Appellation : Bergerac Sec AOC

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-silicieux, vignobles de Coteaux Rive gauche de la Vallée de la Dordogne.

Assemblage : 70 % Sauvignon , 30 % Sémillon

Conditions climatiques : L'hiver a été spécialement pluvieux et doux avec seulement 10 jours de gel. Un très beau printemps a permis à la floraison de se dérouler dans de bonnes conditions. Après des mois de juillet et août frais, pluvieux et orageux l'été s'est installé tardivement mais durablement durant tout le mois de septembre. Ce millésime « sauvé des eaux », a permis aux raisins d'arriver contre toute attente à une parfaite maturité.

Vinification / Elevage : Sélectionné particulièrement pour cette cuvée, les parcelles choisies sont vendangées puis pressées après une macération pelliculaire de 8 heures. Le jus obtenu est ensuite refroidi à 4 degrés (stabulation à froid) pendant 96 heures afin de permettre l'extraction des précurseurs aromatiques nécessaires à l'expression sensorielle et gustative de ce vin. Celui-ci est ensuite entonné dans des barriques de chêne français dont 50% sont neuves pour y fermenter. Après la transformation des sucres en alcool, le vin est conservé en barriques sur des lies fines qui seront remise en suspension à intervalle régulier pendant six à huit mois. Le vin, soutiré, est assemblé puis filtré légèrement avant mise en bouteilles.

Dégustation : Couleur pâle avec reflets jaunes, un nez intense de fruits à chaire blanche associée à une note de vanille. Attaque fraîche et presque mentholée. Une bouche puissante de fruits mûrs soutenus par une belle vivacité. Belle longueur en bouche qui laisse le palais frais.

Conservation : 5 ans

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, sur les poissons fumés et cuisinés, sur les viandes blanches et fromages.

