

Belingard 2014

Appellation : Bergerac AOC

Terroir : Argilo-calcaire

Assemblage : Cabernet Sauvignon (70%) et Merlot (30%).

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 : Obtenu à partir de pressurages direct et de saignées, le moût est ensuite clarifié avant d'être fermenté à température contrôlée de 15 / 17° jusqu'à la complète consommation des sucres du moût. A l'issue de cette fermentation, le vin fait ensuite l'objet de soutirages lors de son élevage en cuve pendant une période de quelques mois, avant d'être filtré puis embouteillé.

Dégustation :

Conservation : 2 ans

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, sur les barbecues, les plats épicés et les spécialités asiatiques.

