

Bélingard 2013

Appellation : Bergerac Sec AOC

Terroir : Vignobles de coteaux sur terres calcaires et silicieuses au sud de Bergerac.

Assemblage : 60 % Sauvignon, 20 % Sémillon et 20 % Muscadelle.

Conditions Climatiques :

Vinification / Elevage : Raisins récoltés à leur optimum de maturité physiologique et aromatique. Pressurage direct ou macération pelliculaire; débourbage par « flottation ». Fermentation à température contrôlée (18°C). Lorsque tous les sucres sont transformés, conservation sur lies fines avec brassage et aération de lies. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation : Un nez mariant les fleurs blanches, les bonbons anglais, les fruits exotiques. Ce vin est une alliance optimale entre la fraîcheur, la rondeur et la vivacité.

Conservation : A boire dans sa prime jeunesse et dans un délai de 2 à 3 ans

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, avec des fruits de mer, des salades ou des poissons grillés ou fumés.

