

Château Bélingard Réserve 2011

Appellation : Monbazillac AOC

Terroir : Vignoble de coteaux au sud de Bergerac au sein de la commune la plus prestigieuse de l'appellation Monbazillac.

Assemblages : 70 % Sémillon, 15 % Sauvignon et 15 % Muscadelle.

Conditions climatiques : L'année 2011 est marquée par un hiver rigoureux long et sec puis un printemps sans précipitations pendant 3 mois. Ceci a entraîné une grande précocité de la vigne mais un mois de juillet pluvieux a permis de rééquilibrer le cycle végétatif. Le temps sec et chaud durant les vendanges a favorisé la qualité des raisins récoltés.

Vinification / Elevage : Ramassage de raisins surmaturés et concentrés par la pourriture noble (*Botrytis Cinerea*), effectués entre Octobre et début Novembre. Pressurage progressif permettant l'extraction des meilleurs « jus de goutte ». Le moût débourbé fermente à température contrôlée aux environs de 20°C. Lorsque l'équilibre alcool-sucre résiduel a été obtenu, l'arrêt de fermentation est provoqué par mutage à froid. Ceci permet un dosage précis des teneurs en soufre dans le vin.

Après 2 mois de cuve en vue de clarification, le vin est soutiré puis laissé de nouveau en cuve ou en barriques jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation : Nez plein où se mêlent miel, cire, fruits confits, les odeurs caractéristiques de botrytis. Le vin est ample mais conserve une pointe d'acidité qui lui donne la légèreté, gage du beau compromis entre le gras et la finesse.

Conservation : 8 à 10 ans.

Accompagnement : A température de 7/8°C en apéritif, sur le foie gras, les viandes blanches, les fromages fermentés (Roquefort), les desserts légers (salade de fruits...).

Mentions obtenues :

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2013

