

## Château Bélingard Réserve

**Appellation :** Bergerac Sec AOC

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

**Assemblage :** Sauvignon (70 %), Sémillon (30 %)

**Conditions climatiques :** Hiver froid et sec marqué par un épisode neigeux important (10/12 jours de neige). Le printemps a été pluvieux et ce temps a duré jusqu' à la mi-juillet. L'été s'est enfin installé avec des températures très élevées et une humidité inexistante jusqu'aux vendanges.

**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 :**

**Conservation :** 5 ans

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

