

## Les Vins Plaisirs

# Bélingard 2013

**Appellation :** Bergerac Rouge AOC

**Terroir :** Vignobles de coteaux au Sud de la vallée de la Dordogne. Terres à dominante argilo-calcaire.

**Assemblage :** 60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc et 5 % Malbec.

**Conditions climatiques :** Après un hiver humide et assez doux, des pluies printanières pendant la fleur ont entraîné d'importants problèmes de coulure et de millerandage, ayant pour conséquence directe de très faibles rendements. Ce climat presque tropical s'est achevé vers le 14 juillet pour devenir enfin beau et ensoleillé jusqu'aux vendanges

**Vinification / Elevage :** Après ramassage, les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuve. La cuvaison dure de 15 à 20 jours avec des remontages fréquents. Après l'écoulage, la fermentation malolactique est déclenchée. Ce vin est ensuite élevé en cuve avec des aérations fréquentes et contrôle de l'oxygène dissous. Il est collé et filtré peu de temps avant la mise en bouteilles qui a lieu au Château avec notre propre groupe d'embouteillage.

**Dégustation :** Marqué par un nez de fruits rouges, ce vin saura accompagner les mets sans s'imposer. Un parfum de fruits, une structure bien présente lui permettent d'être le vin convivial que l'on recherche souvent.

**Conservation :** A boire dans les 2 à 5 ans.

**Accompagnement :** A 16/17°C sur les charcuteries, volailles, viandes grillées, pâtes, pizza et fromages doux.

**Mentions obtenues :** Médaille de Bronze au Decanter 2014.

