

## Les Incontournables

# Château Bélingard Réserve 2012

**Appellation :** Côtes de Bergerac Rouge AOC

**Terroir :** Vignoble de coteaux situés au Sud de Bergerac (alt. 170 m). Sols argilo-calcaire et graves sur molasse de l'Agenais et calcaire de Monbazillac.

**Assemblage :** 50 % Cabernet Sauvignon et 50 % Merlot.

**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 :** Sélection de vieilles vignes, tri des raisins au cuvier. Egrappage, foulage. Cuvaision de 24 à 27 jours avec remontages plusieurs fois par jour. Fermentation malolactique en cuve. Ecoulage en barriques de chêne français à grains fins. Entonnage en barriques dont 30 % neuves, pour une période de 13 mois.

**Dégustation :** Belle couleur profonde avec des reflets rubis. Nez floral soutenu par des fruits rouges et une note balsamique. En bouche, bonne persistance aromatique suivant une attaque et un milieu de bouche marqués par des tannins fins appuyés sur un boisé élégant

**Conservation :** 8 - 10 ans

**Accompagnement :** A 17/18°C avec le canard, les confits, les viandes rôties, les gibiers, les fromages...

**Mentions obtenues :** Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2015

