

Les Vins Plaisirs

Bélingard 2014

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 : L'hiver a été spécialement pluvieux et doux avec seulement 10 jours de gel. Un très beau printemps a permis à la floraison de se dérouler dans de bonnes conditions. Après des mois de juillet et août frais, pluvieux et orageux l'été s'est installé tardivement mais durablement durant tout le mois de septembre. Ce millésime « sauvé des eaux », a permis aux raisins d'arriver contre toute attente à une parfaite maturité.

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.

