

Les Incontournables

Château Bélingard Réserve 2014

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 : 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 : 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...

