

## Les Vins Plaisirs

# Château Bélingard 2016

**Appellation :** Côtes de Bergerac Moelleux AOC

**Terroir :** Vignobles de Coteaux Rive gauche de la Vallée de la Dordogne

**Assemblage :** 95 % Sémillon, 5 % Sauvignon Gris

**Conditions climatiques :** Le climat de l'année 2016 a été particulièrement troublé. L'Hiver doux et humide a été suivi d'un Printemps exceptionnellement pluvieux et froid. A l'autre extrême 9 semaines consécutives sans une goutte d'eau au cours de l'Été ont laissé planer un doute sur la capacité de la vigne à résister à la sécheresse.

Heureusement quelques pluies bienvenues en Septembre ont permis aux vignes bien enracinées de gonfler et murir les raisins parfaitement. Aucun incident climatique n'a perturbé la vie de la plante au cours de l'année contrairement à ce qui a pu se passer dans bien d'autres régions viticoles françaises.

La récolte entamée le 20 Septembre s'est déroulée dans des conditions optimales permettant d'engranger de très beaux raisins.

**Vinification / Elevage :** Ramassage tardif de raisins surmaturés sans tri. Pressurage pneumatique. Jus débourbé par «flottation». Fermentation à température contrôlée, stoppée à l'équilibre par passage au froid. Elevage en cuve sur lies fines avant filtration et mise en bouteille.

**Dégustation :** Nez aromatique de fleurs blanches et de bonbons acidulés. Equilibre en bouche avec beaucoup de fraîcheur et une finale souple et soyeuse

**Conservation :** 3 à 4 ans.

**Accompagnement :** Servir à 8/9°C à l'apéritif, avec des entrées, des pâtés de volaille, du foie gras mais aussi des curry ou des plats relevés et épicés. En dessert, s'accorde avec les salades de fruits et les tartes.

