

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2016

Appellation : Bergerac Rosé AOC

Terroir : Argilo-calcaire

Assemblage : Cabernet Sauvignon (70%) et Merlot (30%).

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 : Obtenu à partir de pressurages direct et de saignées, le moût est ensuite clarifié avant d'être fermenté à température contrôlée de 15 / 17° jusqu'à la complète consommation des sucres du moût. A l'issue de cette fermentation, le vin fait ensuite l'objet de soutirages lors de son élevage en cuve pendant une période de quelques mois, avant d'être filtré puis embouteillé.

Dégustation : Robe rose pâle, nez fruité, bouche soyeuse et poudrée tout en gardant une attaque franche. Son côté aérien et son finale très frais font un vin festif qui sera parfait pour vos journées d'été.

Conservation : 2/3 ans

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, sur les barbecues, les plats épicés et les spécialités asiatiques.

