

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2016

Appellation : Bergerac Sec AOC

Terroir : Vignobles de coteaux sur terres calcaires et silicieuses au sud de Bergerac.

Assemblage : 65 % Sauvignon, 30 % Sémillon et 5 % Muscadelle.

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 : Raisins récoltés à leur optimum de maturité physiologique et aromatique. Pressurage direct ou macération pelliculaire; débourbage par « flottation ». Fermentation à température contrôlée (18°C). Lorsque tous les sucres sont transformés, conservation sur lies fines avec brassage et aération de lies. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation : Un nez mariant les fleurs blanches, les bonbons anglais, les fruits exotiques. Ce vin est une alliance optimale entre la fraîcheur, la rondeur et la vivacité.

Conservation : A boire dans sa prime jeunesse jusqu'à 2020.

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, avec des fruits de mer, des salades ou des poissons grillés ou fumés.

