

Les Grandes Signatures

Ortus de Château Bélingard 2015

Appellation : Côtes de Bergerac Rouge AOC

Terroir : Vignoble de coteaux situés au Sud de Bergerac (alt. 170m).
Sol argilo-calcaire et graves sur molasse de l'Agenais et calcaire de Monbazillac.

Assemblage : 65 % de Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, et 20 % Malbec

Conditions climatiques : Le climat de l'année 2015 a été particulièrement clément. Une faible pluviométrie (525mm) associée à un ensoleillement important (2140 heures cumulées), ont contribué à permettre aux raisins de se développer dans d'excellentes conditions.

Vinification / Elevage : Produit uniquement dans les grandes années, il s'agit d'une sélection de vieilles vignes « aux qualités parfaites ». Après la récolte puis le tri à la réception, les raisins sont encuvés pendant 24 à 28 jours avec des remontages du moût suivant la maturité des tanins. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est écoulé en barriques de chêne français à grains fins (dont 30% de barriques neuves) pour la fermentation malolactique. Commencera alors un élevage de 18 mois avec des soutirages tous les 3 mois qui sera suivi d'un collage puis d'une mise en bouteilles avec une légère filtration.

Dégustation : Belle couleur profonde, reflets violines. Nez intense, alliant fruits rouges, fleurs et vanille. En bouche : vin de texture offrant des tanins puissants mais ronds ; corps structuré conférant beaucoup d'ampleur ; finale très longue avec un superbe retour de fruit.

Conservation : 5/10 ans

Accompagnement : A 17 / 18°C avec viandes rôties, pièces de bœuf, confits de canard ou d'oie, gibiers, fromages des terroirs...

Ce vin est à la fois, un vin « racé », un vin de garde, un vin de grande classe, destiné au plaisir de l'amateur.

Son nom latin exprime cette notion de fondation mais aussi de continuité historique : «Hortus deorum quo ortus es», issu du Jardin des Dieux. «Ortus» de Château Bélingard symbolise un peu notre rêve de mariage de puissance et de féminité.

