

## Les Incontournables

# Château Bélingard Réserve 2015

**Appellation :** Bergerac Sec AOC

**Terroir :** Argilo-calcaire et argilo-silicieux, vignobles de Coteaux Rive gauche de la Vallée de la Dordogne.

**Assemblage :** 70 % Sauvignon , 30 % Sémillon

**Conditions climatiques :** Le climat de l'année 2015 a été particulièrement troublé. L'hiver doux et humide a été suivi d'un printemps exceptionnellement pluvieux et froid. Puis neuf 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. La récolte entamée le 20 septembre s'est déroulée dans des conditions optimales permettant d'engranger de très beaux raisins.

**Vinification / Elevage :** Sélectionné particulièrement pour cette cuvée, les parcelles choisies sont vendangées puis pressées après une macération pelliculaire de 8 heures. Le jus obtenu est ensuite refroidi à 4 degrés (stabulation à froid) pendant 96 heures afin de permettre l'extraction des précurseurs aromatiques nécessaires à l'expression sensorielle et gustative de ce vin. Celui-ci est ensuite entonné dans des barriques de chêne français dont 50% sont neuves pour y fermenter. Après la transformation des sucres en alcool, le vin est conservé en barriques sur des lies fines qui seront remise en suspension à intervalle régulier pendant six à huit mois. Le vin, soutiré, est assemblé puis filtré légèrement avant mise en bouteilles.

**Dégustation :** Couleur pâle avec reflets jaunes, un nez intense de fruits à chaire blanche associée à une note de vanille. Attaque fraîche et presque mentholée. Une bouche puissante de fruits mûrs soutenus par une belle vivacité. Belle longueur en bouche qui laisse le palais frais.

**Conservation :** 5 ans

**Accompagnement :** A 7/8°C à l'apéritif, sur les poissons fumés et cuisinés, sur les viandes blanches et fromages.

