

Les Incontournables

Château Bélingard Réserve 2015

Appellation : Monbazillac AOC

Terroir : Vignoble de coteaux au sud de Bergerac au sein de la commune la plus prestigieuse de l'appellation Monbazillac.

Assemblages : 70 % Sémillon, 15 % Sauvignon et 15 % Muscadelle.

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 : Ramassage de raisins surmaturés et concentrés par la pourriture noble (*Botrytis Cinerea*), effectués entre Octobre et début Novembre. Pressurage progressif permettant l'extraction des meilleurs « jus de goutte ». Le moût débourbé fermente à température contrôlée aux environs de 20°C. Lorsque l'équilibre alcool-sucre résiduel a été obtenu, l'arrêt de fermentation est provoqué par mutage à froid. Ceci permet un dosage précis des teneurs en soufre dans le vin. Après 2 mois de cuve en vue de clarification, le vin est soutiré puis laissé de nouveau en cuve ou en barriques jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation : Nez intense caractérisé par le botrytis, le miel et les fruits cuits. Le vin est ample avec une grande fraîcheur que lui confère une acidité maîtrisée. Fidèle à sa nature ce beau vin liquoreux réunit élégance, finesse et légèreté.

Conservation : 8 à 10 ans.

Accompagnement : A température de 7/8°C en apéritif, sur le foie gras, les viandes blanches, les fromages fermentés (Roquefort), les desserts légers (salade de fruits...).

