

Les Grandes Signatures

Ortus de Château Bélingard 2015

Appellation : Monbazillac 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 : 70% de Sémillon, 20% de Sauvignon Gris, 10% 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 : Issu de tries successifs de raisins concentrés par la pourriture noble, le moût est protégé dès le pressurage en bioprotection. La fermentation thermorégulée, en grande partie menée en barriques de chêne français, est conduite en lots séparés. A l'équilibre, le mutage est fait à froid avant assemblage de cépages et de lots conduit comme pour un vin rouge.

Dégustation : De couleur Or soutenu, avec un aspect brillant, le vin coule onctueusement dans le verre. Un vin puissant mêlant les odeurs caractéristiques de botrytis, de fruits confits et compotés, de miel et de fleurs d'acacias, précède une attaque où le gras se mêle à la fraîcheur et à une exceptionnelle légèreté. Miracle d'équilibre entre richesse et élégance, ORTUS, laisse une intense sensation de saveurs complexes à une longueur en bouche qui n'en finit pas.

Conservation : garde de 10 à 50 ans

Accompagnement : Vin d'exception pouvant se déguster seul à l'apéritif, ORTUS est aussi le compagnon idéal du foie gras, des plats épicés, des fromages très forts, des fruits rouges ou des tartes, voire pour les amoureux, avec un peu de chocolat noir.

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.

