

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2016

Appellation : Bergerac Rouge AOC

Terroir : Vignobles de coteaux au Sud de la vallée de la Dordogne. Terres à dominante argilo-calcaire.

Assemblage : 60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc et 5 % Malbec.

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. 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 : Après ramassage, les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuve. La cuvaison dure de 15 à 20 jours avec des remontages fréquents. Après l'écoupage, la fermentation malolactique est déclenchée. Ce vin est ensuite élevé en cuve avec des aérations fréquentes et contrôle de l'oxygène dissous. Il est collé et filtré peu de temps avant la mise en bouteilles qui a lieu au Château avec notre propre groupe d'embouteillage.

Dégustation : Marqué par un nez de fruits rouges, ce vin saura accompagner les mets sans s'imposer. Un parfum de fruits, une structure bien présente lui permettent d'être le vin convivial que l'on recherche souvent.

Conservation : A boire dans les 2 à 5 ans.

Accompagnement : A 16/17°C sur les charcuteries, volailles, viandes grillées, pâtes, pizza et fromages doux.

