

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2018

Appellation : Bergerac Rosé AOC

Terroir : Argilo-calcaire

Assemblage : Cabernet Sauvignon (70%) et Merlot (30%).

Conditions Climatiques : Un hiver extrêmement humide avec des pluies continues jusqu'en Juin a permis de constituer des réserves d'eau dans le sol importantes. Le Printemps chaud et humide a été un vecteur de contamination de maladies de la vigne et en particulier du Mildiou qui a nécessité des interventions fréquentes dans le cadre d'un programme Bio et provoqué quelques dégâts sur le Merlot principalement. L'été chaud et sec a été interrompu par un passage pluvieux le 9 Août qui a éloigné le spectre de la sécheresse. Des conditions de maturation optimales voire excessives ont ensuite conduit à débuter les vendanges dès le 5 Septembre puis d'anticiper les récoltes en vue d'éviter les excès d'alcool. Le temps exceptionnel des vendanges a amené les raisins de liquoreux à une formidable concentration que nous nous sommes efforcé de gérer à la récolte annuelle afin de conserver le style fruité et aérien de nos vins.

Vinification / Elevage : Obtenu à partir de pressurages direct et de saignées, le moût est ensuite clarifié avant d'être fermenté à température contrôlée de 15 / 17° jusqu'à la complète consommation des sucres du moût. A l'issue de cette fermentation, le vin fait ensuite l'objet de soutirages lors de son élevage en cuve pendant une période de quelques mois, avant d'être filtré puis embouteillé.

Dégustation : Robe rose pâle, nez fruité, bouche soyeuse et poudrée tout en gardant une attaque franche. Son côté aérien et son finale très frais font un vin festif qui sera parfait pour vos journées d'été.

Conservation : 2/3 ans

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, sur les barbecues, les plats épicés et les spécialités asiatiques.

