

# CHÂTEAU Bélingard BERGERAC MONBAZILLAC

Depuis PASTEUR, le Soufre, sous la forme de Dioxyde, plus connu sur le nom de Sulfite est utilisé en vinification comme anti-levurien, anti-bactérien et anti-oxydant. Le SO<sup>2</sup> est également un allergène et un masque gustatif pour les qualités du produit. Au cours des dernières années quelques producteurs ont entrepris de produire des vins sans soufre ajouté. Fidèle à notre volonté de produire des vins de plus en plus sains et naturels, nous avons décidé d'aller plus loin en produisant

## Château Bélingard « 0 » Sulfite 2018

**Appellation :** Bergerac Rouge AOC

**Cépages :** Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Malbec 10%

**Terroir** Argilo Calcaire sur molasses de l'agenais. Coteaux Sud de Bergerac Rive Gauche de la Dordogne.

**Conditions de Production :** Après un hiver et un printemps très pluvieux, une saison estivale chaude et sèche a permis une bonne maturation des raisins. Récolte le 24 septembre 2018

**Vinification/ Elevage :** Dès ramassage les raisins sont mis à l'abri de l'oxydation et des contaminations par « Bio-Protection » puis encuvés en cuve inox inertée au CO<sup>2</sup>. La fermentation alcoolique à température basse est conduite avec des remontages anaérobiques et grâce à des levures non productrices de sulfite. La fermentation malolactique se fait en cuve inox ainsi que l'élevage sous inertage permanent. Une filtration tangentielle précède la mise en bouteille sous « contacteur membranaire » pour ajuster les niveaux d'O<sup>2</sup> et de CO<sup>2</sup> dissous.

**Présentation :** A cuvée originale, bouteille hors du commun. Une bouteille sérigraphiée à 360° sur le thème de la vigne et du vin. Un bouchon « Fusion A » à porosité contrôlée.

**Dégustation :** Nez intense de fruits rouges, de fraises des bois, de cassis et de fruits à noyaux. Libre expression du raisin et du terroir de Bélingard, l'attaque est vive, légère et fruitée avec un remarquable retour de fruits frais. La bouche étonne par son volume et sa douceur malgré des tanins présents. La finale est la pure expression du raisin sans fard.

**Conservation :** 2 ans

**Accompagnement :** Servi à 15/16°C. Vin de famille à déguster à l'apéritif, sur un poisson grillé, un steak, une volaille, une viande blanche, des pastas ou un fromage doux.

