

Les Incontournables

Château Bélingard Réserve 2018

Appellation : Bergerac Sec AOC

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-silicieux, vignobles de Coteaux Rive gauche de la Vallée de la Dordogne.

Assemblage : 70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

Conditions climatiques : Un cumul record de pluie tout au long de l'hiver et du printemps ont largement reconstitué les réserves hydriques pour faire face à un été chaud et ensoleillé. Malgré une pression phytosanitaire très élevée, les vignes ont mûries les raisins de très belle façon. La récolte a été engagée le 5 Septembre pour le Sauvignon et achevée le 19 Septembre pour les derniers Sémillon.

Vinification / Elevage : Sélectionné particulièrement pour cette cuvée, les parcelles choisies sont vendangées puis pressées après une macération pelliculaire de 8 heures. Le mout en bio-protection, est ensuite débourbé par flottation avant une fermentation à température contrôlée. Au détriment de la barrique, cette cuvée a été uniquement élaborée à l'aide d'alternatifs sous forme de staves de différentes origines et différentes chauffes. Le vin est élevé sur lies fines avant collage et mise en bouteille.

Dégustation : Couleur pâle avec reflets jaunes, un nez intense de fruits à chair blanche associée à une note de vanille. Attaque fraîche et presque mentholée. Une bouche puissante de fruits mûrs soutenus par une belle vivacité. Belle longueur en bouche qui laisse le palais frais.

Conservation : 5 ans

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, sur les poissons fumés et cuisinés, sur les viandes blanches et fromages.

