

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2018

Appellation : Bergerac Sec AOC

Terroir : Vignobles de coteaux sur terres calcaires et silicieuses au sud de Bergerac.

Assemblage : 65 % Sauvignon, 30 % Sémillon et 5 % Muscadelle.

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 débiter 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 : Raisins récoltés à leur optimum de maturité physiologique et aromatique. Pressurage direct ou macération pelliculaire; débouillage par « flottation ». Fermentation à température contrôlée (18°C). Lorsque tous les sucres sont transformés, conservation sur lies fines avec brassage et aération de lies. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation : Un nez mariant les fleurs blanches, les bonbons anglais, les fruits exotiques. Ce vin est une alliance optimale entre la fraîcheur, la rondeur et la vivacité.

Conservation : A boire dans sa prime jeunesse jusqu'à 2021.

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, avec des fruits de mer, des salades ou des poissons grillés ou fumés.

