

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2018

Appellation : Côtes de Bergerac Moelleux AOC

Terroir : Vignobles de Coteaux Rive gauche de la Vallée de la Dordogne

Assemblage : 85 % Sémillon, 15 % Sauvignon Gris

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 : Ramassage de raisins murs sans tri. Pressurage pneumatique. Jus débourbé par «flottation». Fermentation à température contrôlée, stoppée à l'équilibre par passage au froid.

Elevage en cuve sur lies fines avant filtration et mise en bouteille.

Dégustation : Robe jaune pâle sur reflets or blanc. Nez immédiatement accrocheur, expressif, parfumé, mêlant agrume et fruits à chair blanche, légèrement fumé.

La bouche est rassurante, aérienne et gourmande dans un premier temps, avant de laisser place à de la pureté et une franchise sans pareil. Le retour aromatique gagne en complexité sur des notes d'oreillon d'abricot et ananas rôti. La finale est légèrement toastée.

Conservation : 3 à 4 ans.

Accompagnement : Servir à 8/9°C à l'apéritif, avec des entrées, des pâtés de volaille, des curries ou des plats relevés et épicés. Parfait sur un fromage légèrement persillé. En dessert, s'accorde avec les salades de fruits et les tartes.

