

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2019

Appellation : Bergerac Rosé AOC

Terroir : Argilo-calcaire

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

Conditions Climatiques : Hiver 2019 a été plutôt sec et doux laissant quelques pluies reconstituer les ressources hydriques.

Mi Avril un gel a affecté environ 10 hectares de notre vignoble. Ensuite malgré un printemps parfois frais et humide, la floraison s'est passée dans de bonnes conditions. L'été a été très chaud et très sec laissant craindre une vraie sécheresse heureusement contrecarrée par deux passages pluvieux et orageux fin Août et vers le 20 Septembre. En résumé, hors l'épisode malheureux du gel printanier, l'année 2019 a présenté les conditions les plus favorables pour parvenir à une maturité pleine et entière des baies dont on remarque la grande richesse en sucre. La récolte a débuté le 17 Septembre pour les premiers Blancs secs pour s'achever le 7 Octobre avec les Cabernets Sauvignon.

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.

