

## Les Incontournables

# Château Bélingard Réserve 2016

**Appellation :** Côtes de Bergerac Rouge AOC

**Terroir :** Vignoble de coteaux situés au Sud de Bergerac (alt. 170 m). Sols argilo-calcaire et graves sur molasse de l'Agenais et calcaire de Monbazillac.

**Assemblage :** 50 % Cabernet Sauvignon et 50 % Merlot.

**Conditions climatiques :** Le climat de l'année 2016 a été particulièrement troublé. L'Hiver doux et humide a été suivi d'un Printemps exceptionnellement pluvieux et froid. A l'autre extrême 9 semaines consécutives sans une goutte d'eau au cours de l'Été ont laissé planer un doute sur la capacité de la vigne à résister à la sécheresse. Heureusement quelques pluies bienvenues en Septembre ont permis aux vignes bien enracinées de gonfler et murir les raisins parfaitement. Aucun incident climatique n'a perturbé la vie de la plante au cours de l'année contrairement à ce qui a pu se passer dans bien d'autres régions viticoles françaises. La récolte entamée le 20 Septembre s'est déroulée dans des conditions optimales permettant d'enranger de très beaux raisins.

**Vinification / Elevage :** Sélection de vieilles vignes, tri des raisins au cuvier. Egrappage, foulage. Cuvaision de 24 à 27 jours avec remontages plusieurs fois par jour. Fermentation malolactique en cuve. Ecoulage en barriques de chêne français à grains fins. Entonnage en barriques dont 30 % neuves, pour une période de 13 mois.

**Dégustation :** Belle couleur profonde avec des reflets rubis. Nez floral soutenu par des fruits rouges et une note balsamique. En bouche, bonne persistance aromatique suivant une attaque et un milieu de bouche marqués par des tannins fins appuyés sur un boisé élégant

**Conservation :** 8 - 10 ans

**Accompagnement :** A 17/18°C avec le canard, les confits, les viandes rôties, les gibiers, les fromages...

