

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2019

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 : 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 : Raisins récoltés à leur optimum de maturité physiologique et aromatique. Pressurage direct ou macération pelliculaire; débourageage 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.

