

## Les Incontournables

# Château Bélingard Réserve 2016

**Appellation** : Monbazillac AOC

**Terroir** : Vignoble de coteaux au sud de Bergerac au sein de la commune la plus prestigieuse de l'appellation Monbazillac.

**Assemblages** : 70 % Sémillon, 15 % Sauvignon et 15 % Muscadelle.

**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'Eté 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'engranger de très beaux raisins.

**Vinification / Elevage** : Ramassage de raisins surmaturés et concentrés par la pourriture noble (*Botrytis Cinerea*), effectués entre Octobre et début Novembre. Pressurage progressif permettant l'extraction des meilleurs « jus de goutte ». Le moût débourbé fermente à température contrôlée aux environs de 20°C. Lorsque l'équilibre alcool-sucre résiduel a été obtenu, l'arrêt de fermentation est provoqué par mutage à froid. Ceci permet un dosage précis des teneurs en soufre dans le vin. Après 2 mois de cuve en vue de clarification, le vin est soutiré puis laissé de nouveau en cuve ou en barriques jusqu'à la mise en bouteilles.

**Dégustation** : Nez intense caractérisé par le botrytis, le miel et les fruits cuits. Le vin est ample avec une grande fraîcheur que lui confère une acidité maîtrisée. Fidèle à sa nature ce beau vin liquoreux réunit élégance, finesse et légèreté.

**Conservation** : 8 à 10 ans.

**Accompagnement** : A température de 7/8°C en apéritif, sur le foie gras, les viandes blanches, les fromages fermentés (Roquefort), les desserts légers (salade de fruits...).

