

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2020

Appellation : Bergerac Rosé AOC

Terroir : Argilo-calcaire

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

Conditions Climatiques :

Hiver doux et pluvieux. Le débourrement a commencé à partir du 23/24 Mars. Le Printemps fut très humide et doux ce qui a entraîné une pression forte des maladies telles que Mildiou et BlackRot. Nous avons donc dû porter une grande attention au délai entre les traitements.

A partir du 15 Juin, arrêt des pluies et temps chaud voir caniculaire induisant une maturité très précoce et un début des vendanges des Sauvignons le 27 Août, qui a couru jusqu'au 15 Septembre. La pluie a permis le déclenchement du Botrytis pour démarrer les vendanges de Monbazillac.

Les vendanges se sont terminées le 21 Octobre.

Vinification / Elevage : Obtenu à partir de pressurages directs 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.

