

## Les Vins Plaisirs

# Château Bélingard 2018

**Appellation :** Bergerac Rouge AOC

**Terroir :** Vignobles de coteaux au Sud de la vallée de la Dordogne. Terres à dominante argilo-calcaire.

**Assemblage :** 60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc et 5 % Malbec.

**Conditions climatiques :** Un hiver extrêmement humide avec des pluies continues jusqu'en Juin a permis de constituer des réserves d'eau dans le sol importantes. Le Printemps chaud et humide a été un vecteur de contamination de maladies de la vigne et en particulier du Mildiou qui a nécessité des interventions fréquentes dans le cadre d'un programme Bio et provoqué quelques dégâts sur le Merlot principalement. L'été chaud et sec a été interrompu par un passage pluvieux le 9 Août qui a éloigné le spectre de la sécheresse. Des conditions de maturation optimales voire excessives ont ensuite conduit à débiter les vendanges dès le 5 Septembre puis d'anticiper les récoltes en vue d'éviter les excès d'alcool. Le temps exceptionnel des vendanges a amené les raisins de liquoreux à une formidable concentration que nous nous sommes efforcé de gérer à la récolte annuelle afin de conserver le style fruité et aérien de nos vins.

**Vinification / Elevage :** Après ramassage, les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuve. La cuvaison dure de 15 à 20 jours avec des remontages fréquents. Après l'écoulage, la fermentation malolactique est déclenchée. Ce vin est ensuite élevé en cuve avec des aérations fréquentes et contrôle de l'oxygène dissous. Il est collé et filtré peu de temps avant la mise en bouteilles qui a lieu au Château avec notre propre groupe d'embouteillage.

**Dégustation :** Marqué par un nez de fruits rouges, ce vin saura accompagner les mets sans s'imposer. Un parfum de fruits, une structure bien présente lui permettent d'être le vin convivial que l'on recherche souvent.

**Conservation :** A boire dans les 2 à 5 ans.

**Accompagnement :** A 16/17°C sur les charcuteries, volailles, viandes grillées, pâtes, pizza et fromages doux.

