

Les Vins Plaisirs

Château Bélingard 2020

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 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 du 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 : Raisins récoltés à leur optimum de maturité physiologique et aromatique. Pressurage direct ou macération pelliculaire; débourbage 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 2022.

Accompagnement : A 7/8°C à l'apéritif, avec des fruits de mer, des salades ou des poissons grillés ou fumés.

