



## CHÂTEAU BÉLINGARD 2021 CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX



- Vignobles de coteaux rive gauche de la Vallée de la Dordogne



- 95% Sémillon
- 5% Sauvignon gris



- À boire avant 2027
- 8/9°C



- Apéritif
- Patés de volailles
- Curries
- Plats épicés
- Fromages persillés
- Salades de fruits
- Tartes



*Bélingard*

Château Bélingard  
Lieu Dit Bélingard,  
24240, Pomport, France  
contact@belingard.com  
05.53.58.28.03

**Conditions climatiques :** L'hiver a été doux et a permis un débourrement précoce de la vigne à la fin mars.

Les 07/04 et 08/04, deux épisodes de gelées se sont généralisés à l'ensemble des vignobles du Nord Aquitaine a touché le vignoble de Bélingard de façon modéré. Les dégâts sont restés très variables d'un secteur à un autre. De nouveaux épisodes de gel ont été enregistrés tout le long de la semaine suivante mais à a des intensités plus ou moins importantes.

Le printemps et l'été sont restés très humides à l'exception de la période de floraison. Cette humidité généralisée a impliqué de nombreux traitement et une attention particulièrement important accordée au vignoble.

Début Septembre, des orages sont enregistrés avec des températures encore estivales. Puis, à partir de mi-septembre, le temps plus humide revient pour se prolonger jusqu'à début octobre. La fin de récolte s'est déroulé sous un soleil radieux.

**Vinification / Elevage :** Ramassage de raisins murs sans tri. Pressurage pneumatique. Jus débourbé par «flottation». Fermentation à température contrôlée, stoppée à l'équilibre par passage au froid. Elevage en cuve sur lies fines avant filtration et mise en bouteille.

**Dégustation :** Robe jaune pâle sur reflets or blanc. Nez immédiatement accrocheur, expressif, parfumé, mêlant agrume et fruits à chair blanche, légèrement fumé.

La bouche est rassurante, aérienne et gourmande. Le retour aromatique gagne en complexité sur des notes d'oreillon d'abricot et ananas rôti. La finale est légèrement toastée.