



CHÂTEAU BÉLINGARD RÉSERVE CÔTES-DE-BERGERAC ROUGE 2020



- Sols argilo-calcaire et graves sur molasse et calcaire



- 50% Merlot
- 50% Cabernet Sauvignon



- À boire avant 2028
- 17/18°C



- Plats en sauce
- Magrets
- Canards
- Confits
- Viandes rôties
- Gibiers
- Fromages

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. À 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 : Sélection de vieilles vignes, tri des raisins au cuvier. Egrappage, foulage. Cuvaision de 24 à 27 jours avec remontages plusieurs fois par jour. Fermentation malolactique en cuve. Ecoulage en barriques de chêne français à grains fins. Entonnage en barriques dont 30 % neuves, pour une période de 13 mois.

Dégustation : Belle couleur profonde avec des reflets rubis. Nez floral soutenu par des fruits rouges et une note balsamique. En bouche, bonne persistance aromatique suivant une attaque et un milieu de bouche marqués par des tannins fins appuyés sur un boisé élégant



Bélingard

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