



Ce vin est à la fois, un vin « racé », un vin de garde, un vin de grande classe, destiné au plaisir de l'amateur.

Son nom latin exprime cette notion de fondation mais aussi de continuité historique : «Hortus deorum quo ortus es», issu du Jardin des Dieux.



- Vignoble de coteaux situés au Sud de Bergerac (alt. 170m).
- Graves sur molasse de l'Agenais et calcaire de Monbazillac.



- 70% Sémillon
- 20% Sauvignon Gris
- 10% Muscadelle



- 10 à 50 ans



- Foie gras
- Plats épicés
- Fromages très forts
- Fruits rouges
- Tartes
- Chocolat noir



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

**Conditions climatiques :** Le climat de l'année 2015 a été particulièrement clément. Une faible pluviométrie (525mm) associée à un ensoleillement important (2140 heures cumulées), ont contribué à permettre aux raisins de se développer dans d'excellentes conditions.

**Vinification / Elevage :** Issu de tries successifs de raisins concentrés par la pourriture noble, le moût est protégé dès le pressurage en «bioprotection». La fermentation thermorégulée, en grande partie menée en barriques de chêne français, est conduite en lots séparés. A l'équilibre, le mutage est fait à froid avant assemblage de cépages et de lots conduit pour construire un « Grand Vin ».

**Dégustation :** De couleur Or soutenu, avec un aspect brillant, le vin coule onctueusement dans le verre. Un vin puissant mêlant les odeurs caractéristiques de botrytis, de fruits confits et compotés, de miel et de fleurs d'acacias, précède une attaque où le gras se mêle à la fraîcheur et à une exceptionnelle légèreté. Miracle d'équilibre entre richesse et élégance, ORTUS, laisse une intense sensation de saveurs complexes à une longueur en bouche qui n'en finit pas.

