

# CHÂTEAU BÉLINGARD

## CUVÉE RÉSERVE

AOC MONBAZILLAC



**Propriétaire / Owner** : Laurent de Bosredon



**Vignoble / Vineyard** : 55ha sur sol argilo calcaire.  
*55ha on clay-limestone soil*



**Cépages / Grape Varieties** : 70% Sauvignon, 15% Semillon, 15% Muscadelle.



**Vendanges / Harvest** : Vendanges manuelles des raisins en surmaturité et concentrés grâce au Botrytis Cinerea.  
*The overmatured and concentrated grapes (thanks to the Nobel Rot) are picked by hand.*



**Vinification / Vinification** : Pressurage progressif permettant l'extraction des meilleurs « jus de goutte ». Fermentation avec contrôle des températures, stoppée à l'équilibre par passage au froid.  
*Progressive pressing to extract the best free-run juice. Temperature-controlled fermentation, stopped at equilibrium by chilling.*



**Elevage / Maturing** : Après 2 mois de cuve en vue de clarification, le vin est soutiré puis laissé de nouveau en cuve ou en barriques jusqu'à la mise en bouteilles.  
*After 2 months in vats for clarification, the wine is raked and left in vats or barrels until bottling.*



**Commentaire de dégustation / Tasting notes** :

Nez intense caractérisé par le botrytis, le miel et les fruits cuits. Le vin est ample avec une grande fraîcheur que lui confère une acidité maîtrisée. Fidèle à sa nature ce beau vin liquoreux réuni élégance, finesse et légèreté.  
*A nose with baked fruits, apricot, honey, quince and the characteristic smells of botrytis. Wine is rich on the palate, sweetness is balanced by a very fresh acidity which gives the lightness, and the mineral balance to this special dessert wine.*