



CHÂTEAU BELINGARD

- **Appellation / Appellation** : Bergerac
- **Superficie / Area** : 22 ha
- **Propriétaire / Owner** : Laurent de Bosredon
- **Géologie / Geology** : Sols argico-calcaires. *Clay-limestone soils.*
- **Encépagement / Grape Varieties** : 65% Sauvignon, 30% Semillon, 5% Muscadelle.
- **Vignes-Vinification-Vendanges / Harvest - Vinification- Maturing** : Raisins récoltés à maturité optimale. Pressurage direct ou macération pelliculaire. débouillage 5°C. Fermentation à température contrôlée (12 à 18°C).
Collage et filtration avant la mise en bouteille.
Direct pressing or maceration racking 5°C. Fermentation at controlled temperature (12-18°C). Bonding and filtration before bottling.
- **Commentaires de dégustation/ Tasting notes** : Un nez mariant les fleurs blanches, les bonbons anglais, les fruits exotiques. Ce vin est une alliance optimale entre la fraîcheur en bouche et le volume d'une acidité non agressive.
Intense nose combining white flowers, candies and exotic fruits. This wine is an optimal combination between freshness in the mouth and the volume of a non-agressive acidity.



NOTES :