



## CHÂTEAU BELINGARD

- **Appellation / Appellation** : AOC Bergerac
- **Superficie / Area** : 28 ha
- **Propriétaire / Owner** : Laurent de Bosredon
- **Géologie / Geology** : Sols argico-calcaires. *Clay-limestone soils.*
- **Encépagement / Grape Varieties** : 60% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc, 5% Malbec.

### **Vignes-Vinification-Vendanges / Harvest -**

- **Vinification- Maturing** : Sélection de vieilles vignes, tri des raisins au cuvier. Egrappage, foulage. Cuvaision de 15 À 20 jours avec des remontages fréquents. Fermentation malolactique en cuve. *Selection of old vines, sorting of the grapes in the winery. De-stemming, crushing. Maceration for 24 to 27 days with winding 4 times daily. Malolactic fermentation in tank.*
- **Commentaires de dégustation/ Tasting notes** :  
Marqué par un nez de fruits rouges, ce vin saura accompagner les mets sans s'imposer. Un parfum de fruits, une structure bien présente lui permettent d'être le vin convivial que l'on recherche souvent. *Marked by a nose of red fruits, this wine accompanies food without imposing itself. It's fruity aroma and good structure make it the convivial wine we often look for.*



### NOTES :

5 route de Laclaverie – 33570 Saint-Cibard  
Tél : +33 (0)5 57 56 05 45

contact@terroir-de-crus.com