



BELMONT 2019

95% Cabernet Franc, 5% Syrah

I.G.P. Côtes du Lot

TAV = 13.5% vol.

Vin d'exception, Belmont 2019 est caractérisé par la présence dominante du Cabernet Franc. Ici, sur cette terre d'altitude du lot, il est celui qu'on n'attendait pas. Dès le départ, le couple Bourguignon, renommé pour leur expertise en microbiologie des sols, a reconnu le potentiel exceptionnel du Cabernet Franc sur cette terre. L'altitude élevée de 240 mètres et les sols calcaires du kimmeridgien recouverts de marnes brun rouges créent un terroir qui rappelle les grands Bourgognes.

Ici, le potentiel des sols est poussé au maximum allant jusqu'à l'apport de compost bio élaboré au sein même du domaine. Tout est pensé pour révéler le potentiel de chaque cépage en adéquation avec la parcelle sur laquelle il a été soigneusement planté. Chaque geste porte un sens dans le but ultime d'élaborer de grands vins.

RECOLTE

Comme les plus grands crus, les vendanges sont faites à la main et mis en caquettes de manière à limiter le tassement, éviter l'oxydation et permettre un acheminement rapide vers la cave.

VINIFICATION

Les raisins sont encuvés en baies entières, sans être foulés, préservant ainsi leur intégrité. Cette méthode, connue sous le nom de "boîte de caviar", permet de conserver le caractère juteux des pulpes tout en laissant les levures indigènes extraire patiemment les anthocyanes et les tanins.

Des pigeages manuels réguliers et progressifs favorisent une fermentation plus longue et douce. Les macérations durent en moyenne de 3 à 4 semaines, permettant une extraction optimale des arômes et des tanins.

ELEVAGE

Le vin est élevé sur lies fines en fûts de 400 litres pendant 12 mois, préservant ainsi les arômes de fruits noirs et de violette tout en offrant une belle rondeur tannique. Ensuite, un élevage de 6 mois supplémentaire en cuve est effectué afin de peaufiner les tanins élégants de cette cuvée.

DEGUSTATION

Le vin se présente avec une robe sombre, profonde et envoûtante. Au nez, il dévoile un bouquet expressif de cassis, de mûres et de violette, avec des notes de musc et de truffes. En bouche, il offre une attaque franche et fraîche, avec un volume important. La rétro-olfaction révèle des arômes de cassis, de cacao et d'épices, créant une expérience complexe et harmonieuse.