



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT



CHÂTEAU BEAUCHÊNE « LES CHARMES » AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Cépages :

54% Grenache, 42% Syrah, 2% Mourvèdre, 2% Vieux Carignan

Age des vignes :

De 30 à 50 ans



Localisation et types de sols :

Situées au sud de la Vallée du Rhône, près de la ville d'Orange, les parcelles sont orientées plein sud et composées de sols argilo-calcaires caillouteux

Méthodes culturales :

Certification Haute valeur environnementale : respect et préservation de la biodiversité, méthodes s'appuyant sur les principes de l'agroécologie

Techniques de vinification :

Eraflage complet des grappes et macération fermentaire pendant 20 jours
Elevage partiel en barriques de chêne français de 6 à 12 mois

Dégustation :

Servir à 16-18°C

Œil : rouge grenat foncé brillant

Nez : concentré de fruits rouges mûres (cerise, cassis...) avec quelques notes d'épices et de vanille

Bouche : un vin délicat tout en rondeur et en équilibre avec des tanins harmonieux et une belle persistance aromatique

A déguster dans les 5 ans

Accords mets-vin :

Idéal pour accompagner une soupe de potiron au lard, un rôti froid avec une ratatouille ou un plateau de fromages de chèvre