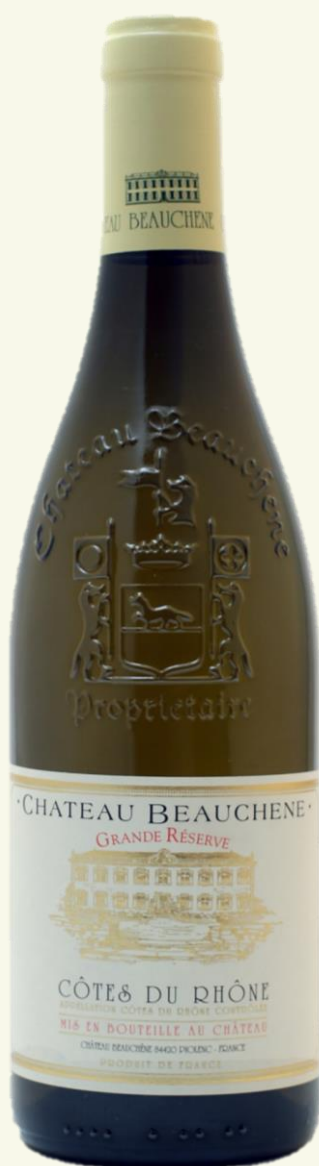




CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT



CHÂTEAU BEAUCHÊNE « GRANDE RÉSERVE » AOC CÔTES DU RHÔNE

Cépages:

Clairette 25%, Grenache Blanc 25%, Roussanne 25%,
Marsanne 20%, Bourboulenc 5%

Age des vignes :

Entre 10 et 50 ans suivant les cépages



Localisation et types de sols :

Le vignoble est partagé entre deux sites :

L'un est situé au nord de la ville d'Orange sur des sols argilo-calcaires, l'autre est situé au sud de la ville d'Orange sur des sols de galets roulés

Méthodes culturales :

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

Techniques de vinification :

Pressurage direct

Fermentation à basse température pour obtenir intensité et complexité aromatique

Dégustation :

Servir à 8°C – à déguster dans les 2-3 ans

Œil : jaune pâle avec de beaux reflets dorés

Nez : intense et floral on retrouve également quelques notes de miel et de fruits frais

Bouche : frais et délicat ce vin présente un bel équilibre et une longue persistance aromatique

Accords mets-vin :

Accompagné d'un pavé de saumon cuit au gros sel ou d'une salade de chèvre chaud