



CHÂTEAU BEAUCHÈNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT



CHATEAU BEAUCHENE

« LE PAVILLON »

AOC COTES DU RHONE - ROSE

Cépages:

Cinsault 35%, Grenache 35%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%

Age des vignes :

Environ 30 ans

Localisation et types de sols :

Au nord de la ville d'Orange sur des sols argilo-calcaires rocailloux

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, pressurage direct et fermentation à basse température (16°C)

Dégustation :

Servir entre 10°C et 12°C

Œil : rose pâle lumineux

Nez : très aromatique avec des notes de petits fruits rouges (framboise, cassis...) et de litchi

Bouche : fraîche et fruitée, très bel équilibre

Accords mets-vin :

Convient à l'apéritif ou à un apéritif dinatoire ; à l'occasion d'un repas plus formel il peut accompagner une salade de tomates-mozzarella-basilic, un poulet, des poissons grillés

