



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

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

