



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT

CHÂTEAU BEAUCHÊNE « LE PAVILLON » AOC CÔTES DU RHÔNE



Cépages:

55% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre 20% Cinsault

Age des vignes :

De 5 à 20 ans



Localisation et types de sols :

Le vignoble est situé au nord d'Orange sur des sols argilo-calcaires caillouteux et des alluvions de quaternaire

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 de 8 à 12 jours

Dégustation :

Servir entre 12°C et 14°C – à déguster dans les 2 ans

Œil : rouge lumineux avec des reflets violines

Nez : fruits rouges frais (cassis, mûres...) avec quelques notes de réglisse

Bouche : élégant avec des tanins souples et bien équilibrés, ce vin présente en fin de bouche une belle fraîcheur et persistance aromatique

Accords mets-vin :

Etroit mélange de fraîcheur et de fruité, le Pavillon de Beauchêne est un vin de tous les instants qui accompagne un apéritif, un apéritif dinatoire ou un repas traditionnel. Il s'allie parfaitement avec les salades composées, la charcuterie, les viandes grillées et le fromage