



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT

CHÂTEAU BEAUCHÊNE « LE TERROIR » AOC CÔTES DU RHÔNE



Cépages:

60% Grenache, 15% Syrah, 25% Mourvèdre

Age des vignes :

De 30 à 100 ans



Localisation et types de sols :

Jouxtant l'aire d'appellation Châteauneuf-du-Pape, plus exactement entre la ville d'Orange et le village de Châteauneuf-du-Pape. Il profite donc d'un terroir exceptionnel sur des terrasses alluvionnaires de galets roulés et d'argile rouge

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 12 à 15 jours

Elevage partiel en barriques de chêne français pendant 6 à 12 mois

Dégustation :

Servir entre 16 et 18°C – à déguster jusqu'à 10 ans

Œil : couleur rouge cerise avec des reflets rubis

Nez : complexe et intense, il mélange les arômes de fruits rouges mûrs (cerise noire, mûre, cassis...) aux notes de réglisse, sous-bois et vanille

Bouche : riche et équilibrée, avec des arômes de fruits mûrs et des tanins souples et bien structurés. On retrouve en fin de bouche quelques notes poivrées et une très bonne persistance aromatique

Accords mets-vin :

Viandes rouges (gigot d'agneau, gibiers en sauce, entrecôte...)

Fromages, salade de fraises