



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT



CHÂTEAU BEAUCHÊNE « VIIGNIER » AOC CÔTES DU RHÔNE

Cépages:
100% Viognier

Age des vignes :
De 8 à 25 ans

Localisation et type de sol :
Situées au nord d'Orange, les parcelles de Côtes du Rhône sont adossées à une colline de calcaires « coniaciens » datant de l'ère secondaire (65 M d'années). Certaines parcelles de Viognier sont situées sur des terrasses alluvionnaires graveleuses apportées par la rivière d'Aygues

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 et élevage en barriques de chêne français de 5 à 6 mois

Dégustation :
Servir à 8°C - A déguster dans les 3 ans
Œil : belle couleur jaune brillant avec des reflets dorés
Nez : bouquet d'amandes grillées et d'abricots mûrs avec de délicates notes boisées
Bouche : frais et long en bouche, ce vin d'une grande finesse développe des arômes de pêche blanche, d'abricot et de vanille

Accords mets-vin :
Parfait en apéritif avec des toasts de fromage de chèvre, ce vin accompagnera parfaitement des moules marinières ou un poisson cuisiné dans une sauce beurre citron