



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT

CHATEAU BEAUCHENE

« GRANDE RESERVE »

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Cépages:

80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Age des vignes:

De 80 à 100 ans

Localisation et types de sols:

Nos parcelles de Châteauneuf-du-Pape sont situées pour partie entre la ville d'Orange et le village de Châteauneuf-du-Pape sur des terrasses alluvionnaires de galets roulés et d'argile rouge et pour une autre partie au sud de l'appellation Châteauneuf-du-Pape sur des galets roulés et des sables fauves

Méthodes culturales:

Certification Haute valeur environnementale: respect et préservation de la biodiversité, méthodes s'appuyant sur les principes de l'agro-écologie

Techniques de vinification:

Eraflage complet des grappes et macération fermentaire pendant 20 jours minimum

Elevage partiel en barriques et demi-muids de chêne français de 12 à 18 mois

Dégustation:

Servir entre 16 et 18°C – conservation 10-15 ans

Œil: robe rouge rubis lumineuse

Nez: beaux arômes de fruits rouges mûrs (cassis, mûre...) avec quelques notes épicées et vanillées et une pointe de violette

Bouche: riche, complexe et équilibrée avec de beaux tanins bien fondus. On retrouve des arômes de fruits rouges mûrs presque compotés, quelques notes vanillées et de délicats arômes de truffes

Accords mets-vin:

Viandes rouges (magret de canard au miel, épaule d'agneau, daube de sanglier). Salade de fraises au basilic, moelleux au chocolat noir

