



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT



CHÂTEAU BEAUCHÊNE « HOMMAGE À ODETTE BERNARD » AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Cépages:

90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre

Age des vignes:

Ce vignoble est composé de plus vieilles vignes plantées en 1903

Localisation et types de sols:

Le vignoble est situé entre la ville d'Orange et le village de Châteauneuf-du-Pape sur des terrasses alluvionnaires composées de galets roulés et de sables rouges argileux

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 en demi-muids de chêne français de 12 à 18 mois

Dégustation:

Servir entre 16 et 18°C – conservation de 15 à 20 ans

Œil: robe rouge grenat foncé, limpide et brillante

Nez: arômes de fruits rouges compotés (mûres, cassis, prunes...) avec quelques notes de sous-bois, de cèdre et de violette

Bouche: riche, complexe et équilibré. Ce vin tout en puissance et subtilité présente des tanins soyeux bien fondus. On retrouve les arômes du nez auxquels s'ajoutent également des notes de cacao et de réglisse. Sur les vieux millésimes de ce vin on retrouvera régulièrement des arômes de truffes et de terre humide

Accords mets-vin:

Ce vin est parfait pour accompagner les viandes rouges riches ou en sauce (gigot d'agneau, magret de canard aux fruits rouges, daube de taureau...). Il s'accorde aussi très bien avec un fondant au chocolat noir

