



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT



CHÂTEAU BEAUCHÊNE « VIGNOBLES DE LA SERRIÈRE » AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Cépages :

75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

Age des vignes :

De 40 à 100 ans

Localisation et types de sols :

Les vignobles sont situés au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape entre les villages de Courthézon, Orange et Châteauneuf-du-Pape, sur des terrasses alluvionnaires de galets roulés et 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 pendant 20 jours minimum

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

Dégustation :

Servir entre 16 et 18°C. A déguster dans les 10 à 15 ans

Œil : robe rouge foncé avec des reflets grenat

Nez : fruits rouges mûrs (cerise, cassis...) avec des notes de vanille et d'anis

Bouche : ce vin puissant et complexe présente de beaux arômes de cerises noires, de cacao amer et de vanille et des tanins souples et soyeux

Accords mets-vin :

Idéal pour accompagner une épaule d'agneau aux herbes de Provence, une côte de bœuf grillée ou encore une salade de fraises

