



CHÂTEAU BEAUCHÈNE
FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

CHATEAU BEAUCHENE « LES CHARMES »

AOC COTES DU RHONE VILLAGES



Cépages:

60% Grenache, 25% Syrah
10% Cinsault, 5% Vieux Carignan

Age des vignes:

From 30 to 50 years old

Situation géographique et type de sol:

Située au Sud de la Vallée du Rhône, près de la ville d'Orange, les parcelles sont orientées plein Sud et composées de sols argilo-calcaires caillouteux.

Techniques de vinification:

Erraflage complet des grappes.
Macération fermentaire pendant une période de 20 jours pour extraire le maximum de polyphénols et d'anthocyanines.
Le vieillissement dure 12 mois en cuve inox uniquement.

Dégustation:

Servir à 16-18°C
Oeil: Rouge grenat foncé brillant.
Nez: Concentré de fruits rouge mûres (cerise, cassis...) avec quelques notes d'épices et de vanille.
Bouche: Un vin délicat tout en rondeur et en équilibre avec des tanins harmonieux et une belle persistance aromatique.
Conservation: 5 ans

Accord mets-vins:

Idéal pour accompagner une soupe de potiron au lard, un rôti froid avec une ratatouille ou un plateau de fromages de chèvres.

