



CHÂTEAU BEAUCHÈNE
FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

CHÂTEAU BEAUCHÈNE « GRANDE RÉSERVE »

AOC COTES DU RHONE



Cépages:

Clairette 25%
Grenache blanc 25%
Roussanne 25%
Marsanne 20%
Bourboulenc 5%



Age des vignes:

Entre 10 et 50 ans suivant les cépages.

Localisation et type de sols:

Le vignoble est partagé entre deux sites:
L'un est situé au Nord de la ville d'Orange sur des sols argilo-calcaire.
L'autre est situé au Sud de la ville d'Orange sur des sols de galets roulés.

Techniques de vinification:

Pressurage direct
Fermentation à basse températures pour obtenir intensité et complexité aromatique.
3 mois de vieillissement en cuves inox.

Dégustation:

Servir à 8°C
Œil: jaune pâle avec de beaux reflets dorés
Nez: Intense et floral on retrouve également quelques notes de miel et de fruits frais.
Bouche: Frais et délicat ce vin présente un bel équilibre et une longue persistance aromatique.
Conservation: 2 ans.

Accords mets-vins:

Seul après une longue journée de travail ou accompagné d'un pavé de saumon cuit au gros sel ou d'une salade de chèvre chaud, ce vin sera le compagnon idéal.