



CHÂTEAU BEAUCHÈNE
FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

CHATEAU BEAUCHENE « VIOGNIER »

AOC COTES DU RHONE – BLANC



Cépages:

100% Viognier

Age des vignes:

Les vignes que nous utilisons pour faire notre 100% Viognier ont une vingtaine d'années.

Localisation et type de sol :

Notre vignoble de Viognier est localisé autour du Château au Nord de la ville d'Orange sur des sols argilo-calcaires.

Techniques de vinification:

Pressurage direct.
Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français pendant au moins 6 mois.

Dégustation:

Servir à 8°C
Oeil: belle couleur jaune brillant avec des reflets dorés.
Nez: bouquet d'amandes grillées et d'abricots mûrs avec de délicates notes boisées.
Bouche: Frais et long en bouche, ce vin d'une grande finesse développe en bouche des arômes de pêches blanches, d'abricots et de vanille.
Conservation: 3 ans.

Accords mets-vins:

Parfait en apéritif avec des toasts de fromage de chèvre, ce vin accompagnera parfaitement des moules marinières ou un poisson cuisiné dans une sauce beurre citron.