



CHÂTEAU BEAUCHÈNE  
FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

## CHATEAU BEAUCHENE « GRANDE RESERVE »

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE



### Cépages:

80% Grenache  
15% Syrah  
5% Mourvèdre

### Age des vignes:

Plus de 100 ans.

### Situation géographique et type de sol:

Nos parcelles de Châteauneuf-du-Pape sont situées entre la ville d'Orange et le village de Châteauneuf-du-Pape sur des terrasses alluvionnaire de galets roulés et de sables fauves.

### Techniques de vinification:

Eraflage complet des grappes, puis macération alcoolique pendant au moins 20 jours.

Le vin est ensuite vieilli en barriques de chêne français pendant 12 à 18 mois.

### Dégustation:

Servir entre 16 et 18°C

Œil: Robe rouge rubis lumineuse.

Nez: Beaux arômes de fruits rouges mûrs (cassis, mûre...) avec quelques notes épicées et vanillées, et une pointe de violette.

Bouche: Riche, complexe et équilibrée avec des beaux tannins bien fondus. On retrouve en bouche des arômes de fruits rouges mûrs presque compotés, quelques notes vanillées et de délicats arômes de truffes.

Conservation: 10-15 ans.

### Accords met-vin:

Viandes rouges (magret de canard au miel, épaule d'agneau, daube de sanglier...),

Salade de fraises au basilic,

Moelleux au chocolat Noir.



**Wine & Spirits**  
MAGAZINE  
**93 POINTS**