



CHÂTEAU BEAUCHÊNE
FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

« HOMMAGE A ODETTE BERNARD »

AOC CHATEAUNEUF DU PAPE



Cépages:

80% Grenache
15% Syrah
5% Mourvèdre



90 POINTS

Âge des vignes:

Ce vignoble est composé de vieilles vignes de plus de 100 ans.

Situation géographique et type de sol:

Le vignoble est situé entre la ville d'Orange et le village de Châteauneuf du Pape sur des terrasses alluvionnaires composées de galets roulés et de sable rouges argileux.

Techniques de vinification:

Eraflage partiel des grappes et macération fermentaire pendant au minimum 20 jours.

A la fin de la fermentation, seules les meilleures cuves seront retenues pour faire ce vin et vieillies en barriques de chêne français pendant 18 à 24 mois.

Dégustation:

Servir entre 16 et 18°C

Oeil: Robe rouge grenat foncé, limpide et brillante.

Nez: Arômes de fruits rouges compotés (mûres, cassis, prunes...) avec quelques notes de sous-bois, de cèdre et de violette.

Bouche: Riche, complexe et équilibré. Ce vin tout en puissance et subtilité présente des tanins soyeux bien fondus. On retrouve les arômes du nez auxquels s'ajoutent également des notes de cacao et de réglisse. Sur les vieux millésimes de ce vin on retrouvera régulièrement des arômes de truffes et de terre humide.

Conservation: de 15 à 20 ans

Accords mets-vin:

Ce vin est parfait pour accompagner les viandes rouges riches ou en sauce (gigot d'agneau, magret de canard aux fruits rouges, daube de taureau...). Il s'accorde aussi très bien avec un fondant au chocolat noir.