



CHÂTEAU BEAUCHÈNE
FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

«PAVILLON DU CHATEAU BEAUCHENE»

AOC COTES DU RHONE - ROSE



Cépages:

Cinsault 40%
Grenache 40%
Mourvèdre 15%
Syrah 5%



Âge des vignes:

Le vignoble a environ 30 ans.

Situation et type de sol :

Au nord de la ville d'Orange sur des sols argilo-calcaire rocailloux.

Techniques de vinification:

Eraflage complet des grappes.
Pressurage direct.
Fermentation à basse température (16°C)

Dégustation:

Servir à 12°C
Oeil: rose pâle lumineux.
Nez: Très aromatique avec des notes de petits fruits rouges (framboise, cassis...) et de litchi.
Bouche: Fraiche et fruitée. On retrouve les arômes frais et fruité du nez dans un très belle équilibre.

Accord mets-vins:

Parfait pour accompagner une salade de tomates mozzarella basilique à l'huile d'olive, des rouleaux de printemps ou une salade de poulet et poivrons grillés.