



CHÂTEAU BEAUCHÊNE

BERNARD FAMILY
WINEMAKER SINCE 1794



NOUVEAU EN 2020 !

CÔTES DU RHÔNE SANS SULFITES

DANS LE CADRE DE NOTRE RECHERCHE PERMANENTE DE PROGRÈS ET DE NOUVEAUTÉS, NOUS AVONS ÉLABORÉ UNE PETITE CUVÉE DE VIN NATUREL SANS SOUFRE, ASSOCIANT DE LA SYRAH ET DU GRENACHE.

CETTE CUVÉE ORIGINALE EST DESTINÉE À RÉPONDRE AUX ATTENTES DE CERTAINS CONSOMMATEURS: APPROCHE ŒNOLOGIQUE LA PLUS NATURELLE POSSIBLE SANS INTRANTS.

CE VIN AROMATIQUE, A UNE TRÈS GRANDE FRAICHEUR.

CET ASPECT ZÉRO INTRANT SUGGÈRE UNE CONSERVATION OPTIMALE DE 18 MOIS, ET S'INSCRIT PLEINEMENT DANS UNE DÉMARCHE QUI SE VEUT PROCHE DE LA NATURE.

CÉPAGES: 80% GRENACHE, 20% SYRAH

AGE DES VIGNES: 40 ANS

LOCALISATION ET TERROIR: SITUÉES AU NORD D'ORANGE, SUR DES TERRASSES ALLUVIONNAIRES DE GALETS ROULÉS ET D'ARGILE ROUGE.

TECHNIQUES DE VINIFICATION:
ÉRAFLAGE COMPLET DES GRAPPES ET MACÉRATION FERMENTAIRE PENDANT 15 JOURS

MÉTHODES CULTURALES:
CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE : RESPECT ET PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ, PROTECTION DU VIGNOBLE PAR DES MÉTHODES DE BIO-CONTRÔLE

DÉGUSTATION:

SERVIR ENTRE 14 ET 16°C

ŒIL: COULEUR ROUGE GRENAT INTENSE

NEZ: COMPLEXE ET FRUITÉ, AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES FRAIS, DE MÛRE ET DE CASSIS, AVEC QUELQUES NOTES DE VIOLETTE.

BOUCHE: RONDE ET BIEN ÉQUILIBRÉE, AVEC DES TANINS SOUPLES, FINALE PERSISTANTE.

A SON APOGÉE DANS LES **18 PROCHAINS MOIS**

