



CHÂTEAU BEAUCHÈNE
FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

CHATEAU BEAUCHENE « GRANDE RESERVE »

AOC COTES DU RHONE



Wine & Spirits
MAGAZINE

90 POINTS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2015



Cépages:

60% Grenache, 25% Syrah
10% Carignan, 5% Cinsault

Age des vignes:

Entre 30 et 50 ans suivant les cépages.

Localisation et type de sol:

Le vignoble est partagé entre deux sites:

L'un est situé au Nord de la ville d'Orange sur des sols argilo-calcaire caillouteux.

L'autre est situé au Sud de la ville d'Orange sur des terrasses alluvionnaires de galets roulés.

Techniques de vinification:

Eraflage complet des grappes.

Macération fermentaire pendant 15 jours avec délestages pour obtenir une meilleure extraction des polyphénols et des anthocyanines.

Ce vin est vieilli en cuve inox pendant une période de 6 à 12 mois.

Dégustation:

Servir entre 16 et 18°C

Œil: Couleur rouge grenat intense.

Nez: Complexe, ce vin présente des arômes de fruits rouges, notamment de mûre et de cassis, avec également quelques notes de violettes et d'épices.

Bouche: Rond et bien équilibré, ce vin intense présente des tanins souples et une très bonne persistance aromatique.

Conservation : 2 à 5 ans.

Accords mets-vins:

Carpaccio de boeuf

Epaule d'agneau

Fromages de chèvres