

Château Beauchene

LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

SCEA CHATEAU BEAUCHENE - Château Beauchene

Cuvée

Viognier

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Viognier 100%

EN BREF

Le terroir et le « microclimat » dont bénéficient le viognier à Château Beauchêne, apportent tout ce dont il a besoin pour s'épanouir. Une fois fini sa fermentation et son élevage en barriques, il nous gratifie par un style charmeur : la bouche est un tourbillon de saveurs de vanille, de mandarine confite et d'abricots, voir même de fruits exotiques soutenus par des tanins de thés délicats et une finale pleine de fraîcheur.

PRÉSENTATION

Terroir

Situées au nord d'Orange, les parcelles de Côtes du Rhône sont adossées à une colline de calcaires « coniaciens » datant de l'ère secondaire (65 M d'années). Certaines parcelles de Viognier sont situées sur des terrasses alluvionnaires graveleuses apportées par la rivière d'Aygues.

Vinification

Pressurage direct.

Fermentation et élevage en barriques de chêne français de 5 à 6 mois.

Élevage

Elevage en barriques de chêne français de 5 à 6 mois.

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES