

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Hommage à Odette Bernard

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Rouge 2017

CHÂTEAU BEAUCHÊNE

Route de Beauchêne
84420 PIOLENC

tel : +33 (0)4 90 51 75 87

fax : +33 (0)4 90 51 73 36

mail : info@chateaubeauchene.com

site : <http://www.chateaubeauchene.fr>

Contact : Bernard Michel



MODE DE VITICULTURE

Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (50%)

Sable / Safre (50%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%)

Syrah (15%)

Mourvèdre (5%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 20 jours

ELEVAGE

Barrique ancienne (70% - 20 mois) Cuve inox (30% - 20 mois)



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

20/06/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

