



CHATEAU BEAUBOIS

I G P O C

DUOS DE BEAUBOIS

R O S E

Robe pale brillante aux reflets fushines.
Le nez a des arômes d'épices, de fruits frais, et de framboise.
En bouche, des notes de rose, pomelo et framboise.
La finale soyeuse, désaltérante et très longue.
Un vin d'une grande fraîcheur.
Parfait sur apéritifs, les buffets, poissons, et fromages.
Température de service : 8-10°C. Garde 2 ans.



CEPAGES :

50% Cinsault Clos Pierre

50% Syrah Clos Lucie

SOL :

Cailloutis villafranchiens, Gress

CULTURE :

Agriculture Biologique (Ecocert)

VINIFICATION :

Température 16°C

ELEVAGE :

3 Mois sur lies en cuves.

QUANTITE :

7 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2018 :

14.20/20 Magazine allemand Wein + Mark

Millésime 2016 :

14/20 Guide Bettane + Desseauve

