



# CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

## IDOLE

BLANC



Robe dorée reflets paille.

Les 4 cépages Rhodaniens offrent à ce vin exceptionnel une belle composition : originalité, fraîcheur et concentration.

Le nez très beurré évoque la gelée de coing, la mangue, le fruit de la passion. En bouche le miel, le poivre blanc et la mangue donne un côté très onctueux, le final sur les citrus confis est tout en finesse et puissance à la fois. Belle harmonie du vin et du bois.

Vin complexe et solide. Une fabuleuse alliance d'élégance et de concentration. Cette cuvée ambitieuse sublime le terroir particulier de Beaubois, les pieds dans les galets, la tête sur l'étang du Scamandre, les yeux vers la mer...

Vin à déguster sur de la volaille aux morilles, Tataki de thon, crabe ou tatin de mangue.

Température de service : 10-12°C. Garde 5 ans.



CEPAGES :

30 % Roussanne

30 % Viognier

20 % Grenache Blanc

20 % Vermentino

SOL :

Argilo calcaire, Cailloutis Villafranchiens, Gress, secteur sud costières, partie durancienne de Franquevaux

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

Entonnage parcellaire. Vinification traditionnelle en fût de chêne.

Température de fermentation 19°C.

ELEVAGE :

Élevage en fût parcellaire.

6 Mois en double barrique (450 L). 100% fûts neufs

1 mois en cuve avant mise en bouteille.

Assemblage après élevage

QUANTITE :

600 Bouteilles (numéroté).

DISTINCTION :

**Millésime 2021:** 90/100 par Andreas Larsson TASTED

90/100 par James Suckling

16+/20 par Jancis Robinson

**Millésime 2019 :** 91/100 par Jeb Dunnuck

16/20 par Jancis Robinson

90/100 par Andreas Larsson pour Tasted 100%Blind