



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

EXPRESSION

BLANC

Robe jaune aux reflets argentés.

Nez floral et citronné.

Bouche fraîche, acidulée et désaltérante, notes de citrus, poivre blanc, d'ananas, touche iodée en finale.

Vin frais et croquant.

Ce vin accompagne apéritif, poissons, crustacés et fromages.

Température de service : 8°C. Garde 2 ans.



CEPAGES :

40 % Roussanne Clos Réussite

40 % Grenache Blanc Clos François

10% Viognier Clos Réussite

10% Vermentino Clos du Bois

SOL :

Cailloutis villafranchiens, Gress, secteur sud costières, partie Durancienne Franquevaux

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle, température 16°C.

ELEVAGE :

3 Mois en cuves.

QUANTITE :

50 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2022 : Médaille d'Or Concours des Vins d'Orange

Millésime 2021 : 96/100 à l'International Women's Wine Competition

Millésime 2020 : Médailles d'Or à l'International Organic Wine Award (92 pt.)

15/20 Par Jancis Robinson

88/100 par Jeb Dunnuck

88/100 par le Magazine Wine Enthusiast

Millésime 2019 : Médaille d'Or Concours des Vins d'Orange

89/100 par le magazine WINE ENTHUSIAST

Médaille d'Argent au Sakura Japan Women's Award

Médaille d'Argent au concours général Agricole de Paris

Millésime 2018 : Médaille d'Or au Sakura Japan Women's Award

Millésime 2017 : Médaille d'Or Concours Challenge Millésime Bio