



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

EXPRESSION

ROUGE

Robe intense violacée.

Nez de cassis, mures et réglisse.

Bouche aux tanins souples, arômes de fruits rouges.

Vin friand et souple se servira tout au long du repas sur des légumes, viandes ou fromages.

Température idéale de service : 16-18°C. Garde 2 à 5 ans.



CEPAGES :

70 % Syrah clos Terme

20 % Grenache clos Réussite

10% Marselan

SOL :

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

CULTURE :

Agriculture Biologique et biodynamique

VINIFICATION :

Traditionnelle, remontages et délestages.

Température de vinification 28°C.

12 Jours de cuvaison.

ELEVAGE :

10 Mois en cuves.

QUANTITE :

120 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2020 : 3* et un coup de cœur de 1001 Dégustations sélection 2022
89/100 par le magazine WINE ENTHUSIAST

Millésime 2019 : 16/20 par Jancis Robinson

88/100 par Jeb Dunnuck

87/100 par le magazine WINE ENTHUSIAST

3* de 1001 Dégustations sélection 2021

Médailles d'Or à l'International Organic Wine Award (90 pt.)

Millésime 2018 : Médaille d'Argent Sakura Japan Women's Award

Médaille d'Argent Concours des vins d'Orange

Millésime 2017 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris

Médaille d'Argent Concours des Vins de Macon

