



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

DENIM BY BEAUBOIS

ROUGE

Robe rouge sombre, pourpre. Nez de fruits noirs et rouges mûrs, épices. Attaque concentrée et fruitée rappelant les arômes du nez ainsi que la réglisse. Croquant et intense, aux tanins présents et soyeux. Gourmand et puissant il est un digne représentant de la Vallée du Rhône. Vin élégant et structuré, finale sur la fraîcheur du Cinsault. A déguster après quelque temps d'ouverture sur des viandes et fromages. Température de service : 18°C. Garde 10 ans.



CEPAGES :
50 % Syrah
30 % Grenache
20 % Cinsault

SOL :
Cailloutis villafranchiens, costières sud Franquevaux

CULTURE :
Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :
Traditionnelle, remontages et délestages. Température de fermentation 29°C.
18 jours de cuvaison.

ELEVAGE :
12 mois en double barrique (450 L) pour 50% du volume. 3 mois en cuve avant mise en bouteille.

QUANTITE :
10 000 Bouteilles.

NÎMES ET LE DENIM
L'étiquette a été imprimée sur de la véritable toile, c'est un clin d'œil à la fameuse toile de Nîmes qui a donné naissance au jean Denim.

DISTINCTION :
Millésime 2020 : 2 étoiles et un coup de cœur au Guide Hachette 2023
90/100 by Andreas Larsson TASTED
90/100 par James Suckling
16/20 par Jancis Robinson

Millésime 2019 : Médaille d'Argent au Challenge Millésime Bio 2022
88/100 par JEB Dunnuck

Millésime 2018 : 90/100 par Andreas Larsson pour Tasted 100% blind
16/20 par Jancis Robinson
Médaille d'Argent au challenge Millésime Bio 2021
88/100 Par le magazine Wine Enthusiast

