



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIÈRES DE NÎMES

ELEGANCE

BLANC



Robe jaune légèrement dorée, limpide et brillante, aux reflets jaune paille. Nez complexe et intense aux arômes de kumquat, verveine et bergamote révèlent un très bel éclat.

Bouche fraîche et charnue de poire et paprika avec des notes d'agrumes qui laissent place à une belle onctuosité. Une finale iodée et saline.

Blanc de caractère, accompagnera apéritif, cuisine asiatique et épicée viandes blanches, poissons en sauces, et fromages.

Température de service : 10-12°C. Garde 3 ans.



CEPAGES :

40% Viognier Clos Réussite

60% Roussanne Clos Réussite

SOL :

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

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

Vendange manuelle et vinification traditionnelle en cuve 17°C

ELEVAGE :

3 Mois sur lies fines en cuve avec bâtonnage.

QUANTITE :

15 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2022 : Médaille d'Or au Sakura Japan Women's Award

Millésime 2021 : Médaille d'Or au Challenge Millésime Bio 2022
89/100 par James Suckling

Millésime 2020 : 90/100 par Jeb Dunnuck
15.5/20 par Jancis robinson
Médaille d'Argent au concours des vins d'Orange

Millésime 2019 : 15/20 par Jancis Robinson
89/100 par Andreas Larsson pour Tasted 100%Blind

Millésime 2018 : Médaille d'Or Concours mondial de Bruxelles
Médailles d'Argent au Sakura Japan Women's Wine Awards
Médailles d'Argent au concours des Vins de Mâcon

Millésime 2017 : Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris