



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

ELEGANCE

R O S E

Robe rose pâle aux reflets fuschine.

Nez gourmand sur des notes de framboise, pêche et sorbet au citron, le tout relevé par de délicates notes acidulées (groseille, cassis).

Beau déroulement en bouche, riche, gourmande et pleine.

Rosé ambitieux et complexe aux caractères fruités et épicés, final salin.

A consommer sur une truffade, poissons en sauces au beurre ou crème fraîche, fromage en tout genre...

Température de service : 10°C. Garde 2 ans.



CEPAGES :

60 % Syrah Clos Pierre

20% Grenache Clos François

20% Cinsault Clos Canal

SOL :

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

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

100% Pressurage direct. Vinification traditionnelle en cuve T° 16°C.

ELEVAGE :

3 Mois sur lies fines en cuve.

QUANTITE :

10 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2022 : Médaille d'Argent au Challenge Millésime Bio 2023

Millésime 2021 : Médaille d'Argent au Challenge Millésime Bio 2022
Médaille de Bronze au Concours des gds vins de Fr à Mâcon
88/100 par James Suckling

Millésime 2020 : Double Médaille d'Or au Sakura Japan Women's Award
16/20 par Jancis Robinson
90/100 par Jeb Dunnuck
90/100 au Decanter World Wine Awards
Médaille d'Argent au Concours des Vins d'Orange

Millésime 2019 : Médaille d'Or au Sakura Japan Women's Award
Médaille d'Or au Concours des Vins d'Orange
90/100 Decanter magazine