



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

ELEGANCE

ROUGE

Robe franche et profonde aux reflets violets.
Nez de fruits rouges et noirs ainsi que d'épices et de cuirs.
Bouche aux tanins ronds, soyeux, mais bien présents, arômes de fruits rouges.
Vin riche et élégant accompagnera viandes rouges et gibiers et fromage.
Température de service 17-19°C. Garde de 5 à 6 ans.



CEPAGES :

80 % Syrah Clos François
20 % Grenache Clos Réussite

SOL :

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

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

Traditionnelle, remontages et délestages. Température de vinification 29°C.
15 Jours de cuvaison.

ELEVAGE :

12 Mois en cuves.

QUANTITE :

50 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2022 : Médaille d'Argent au Concours des vins d'Orange

Millésime 2021 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2022
Médaille d'Argent au Concours des vins d'Orange
89/100 par James Suckling

Millésime 2020 : Médaille d'Argent au Concours des vins d'Orange

Millésime 2019 : Médaille d'Or Sakura Japan Women's Award
16/20 par Jancis Robinson
88/100 par le magazine WINE ENTHUSIAST
Médailles d'Argent au Concours des vins d'Orange

Millésime 2018 : Médaille d'Or Sakura Japan Women's Award
Médaille d'Or au Concours des vins d'Orange
Médaille d'Or Challenge Millésime Bio
90/100 par Jeb Dunnuck
16/20 par Jancis Robinson
90/100 par Andreas Larsson pour Tasted 100% blind

