



# CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

## HARMONIE

ROUGE



Robe rouge sombre, pourpre.

Nez de fruits noirs et rouges mûrs, épices.

Attaque franche et fruitée rappelant les arômes du nez ainsi que la réglisse et des notes de Havane, sous-bois et truffes, tanins soyeux mais présents. Belle harmonie du vin et du bois.

Vin élégant et solide à consommer sur des viandes rouges, des plats épicés et du fromage.

Température de service : 18°C. Garde 10 ans.



CEPAGES :

70 % Syrah Clos Cabane – Clos Pierre

20 % Grenache Clos François

10% Mourvèdre Clos du Parc

SOL :

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

VINIFICATION :

Traditionnelle, remontages et délestages. Température de fermentation 29°C. 18 Jours de cuvaison.

ELEVAGE :

12 Mois en Double barrique (400 L),

1/2 Neuf, 1/2 un vin

Trois mois en cuve avant mise en bouteille.

QUANTITE :

5 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

**Millésime 2020** : Médaille d'OR au concours Amphore des vins Biologiques

90/100 par Andreas Larsson TASTED

90/100 par James Suckling

16/20 par Jancis Robinson

**Millésime 2017** : 16/20 Par Jancis Robinson

**Millésime 2016** : 15/20 Guide Bettane & Desseuve

**Millésime 2015** : Médaille d'OR concours des vins Biologique Amphore

**Millésime 2013** : Médaille d'OR concours des vins Biologique Amphore

**Millésime 2012** : Médaille d'OR concours des vins de Marcon