



CHATEAU BEAUBOIS

VIN DE FRANCE

CINSO BISTRO

ROUGE

Robe violine aux reflets carmin.

Nez de petits fruits rouges, bouche gourmande de fruits frais et poivre, on en boit et on en reboit !

Vin à boire frais, sur des apéritifs, plateaux de charcuteries et fromages, buffet chaud ou froid, dessert sur la fraise ou le chocolat.

Température idéale de service 12 à 16°C



CEPAGES :
100 % CINSAULT

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

CULTURE :
Agriculture Biodynamique

VINIFICATION :
Traditionnelle, remontages.
Température de vinification 25°C.
8 Jours de cuvaison.

ELEVAGE :
6 Mois en cuves.

QUANTITE :
4 000 Bouteilles

RAPPORTEZ-MOI
POUR RÉEMPLOI



Dans les points
reseauconsigne.com