



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

CONFIDENCE

ROUGE



Robe sombre grenache aux reflets violets.

Premier nez de poivre blanc, de cerise et de framboise, note florale et épicée.

A l'aération des notes de moka et de mûre complète ce nez.

Les tanins sont puissants, avec une structure grenue.

En bouche, le registre évolue dans l'anis et le bâton de réglisse, gardant toujours les fruits rouges.

Confidence est un vin puissant mais qui reste frais et élégant à consommer sur des viandes rouges ou blanches et des fromages.

Température de service : plutôt frais 16-17°C. Garde 7 à 10 ans.



CEPAGES :

90 % Grenache Clos François Clos Pierre

10 % Syrah Fanny et Clos Cabane

SOL :

Argilo calcaire, Gress, secteur sud costières, partie durancienne Franquevaux

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

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

18 Jours de cuvaison.

ELEVAGE :

11 Mois en cuves.

QUANTITE :

20 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2020 : Médaille d'OR au Grenache du Monde 2022

91/100 par Jeb DUNNUCK

17/20 par Jancis Robinson

Millésime 2019 : 4* et un coup de cœur de 1001 Dégustations sélection 2022

Millésime 2018 : Médaille d'Or Grenaches du Monde

90/100 Par Jeb Dunnuck

2* de « 1001 Dégustations » sélection 2021

Millésime 2017 : 88/100 par Andreas Larsson pour Tasted 100% blind

Millésime 2016 : 1* étoile au Guide Hachette des vins 2019

Millésime 2014 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris