

CHÂTEAU BEAUBOIS



COSTIÈRES DE NÎMES

CUVEE HARMONIE ROUGE



CEPAGES

70 % Syrah Clos Pierre, 20 % Grenache Clos François et 10 % Mourvèdre Clos du Parc

SOL

Cailloutis villafranchiens. Gress sur Costières de Nîmes sud Franquevaux.

AGE MOYEN

36 Ans

CULTURE

Agriculture Biologique **AB ECOCERT**

VINIFICATION

Traditionnelle, remontages et délestages. Température de vinification 29°C. 18 jours de cuvaison.

ELEVAGE

12 mois en double barrique (450 L), 1/2 Neuf, 1/2 un vin. Trois mois en cuve avant mise en bouteille.

QUANTITE

5 000 Bouteilles

DEGUSTATION

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.

DISTINCTIONS

Millésime 2016 - 1* étoile au Guide Hachette des vins 2019
15/20 Guide Bettane & Desseauve

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

Millésime 2010 - 92/100 Rhone Report Jeb Dunnuck
16/20 Guide Bettane & Desseauve