

## DUOS DE BEAUBOIS IGP OC



COULEUR :	Rouge
MILLESIME :	2019
CEPAGES :	50% Marselan clos du Bois - Clos la Gache 50% Mourvèdre Clos du Parc
SOL :	Cailloutis villafrenchiens, Gress
CULTURE :	Agriculture Biologique (Ecocert)
VINIFICATION :	Traditionnelle, remontages. Température de vinification 29°C. 12 Jours de macération.
ELEVAGE :	4 Mois en cuves.
QUANTITE :	10 000 Bouteilles.
DEGUSTATION :	Robe brillante et profonde aux reflets rubis. Le nez se veut radicalement original avec une dominante épicée et florale ; Coriandre, poivre blanc et pointe balsamique cohabitent avec la douceur du Lilas et de la glycine. En bouche, notes mentholées, poivrées et acidulées prennent le relais. La finale soyeuse est gourmande et juteuse. Un vin d'une grande fraîcheur et d'une grande originalité. Parfait sur les buffets, poissons et grillades. T 14-15°C, Garde 5 ans

**DISTINCTION : Millésime 2015 : coup de cœur guide Bettane et Desseauve 2017**  
**Millésime 2012 : Elu dans le TOP50 des meilleurs vins de France à – de 8€ par**  
**Guide Bettane Desseauve 2014**  
**Millésime 2011 : Coup de cœur Cuisine et vin de France,**  
**Coup de cœur Terre de Vins**  
**Elu parmi les 10 meilleurs IGP OC magazine «Savoir Vivre»**