



# CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

## IDOLE

ROUGE



Robe rouge sombre, pourpre.

Les 5 cépages Rhodaniens Syrah, Grenache, Mourvèdre, Marselan et Cinsault offrent à ce vin exceptionnel une belle composition : Originalité, fraîcheur et concentration. Le nez très balsamique évoque la gelée de Framboise, la noix de muscade, le clou de girofle.

En bouche le cacao et le grain de café dominant puis viennent la mûre, le cassis, la myrtille.

Onctueux et frais en bouche la finale est toute en finesse. Belle harmonie du vin et du bois. Vin riche et solide. Une fabuleuse alliance d'élégance et de concentration.

Cette cuvée ambitieuse sublime le terroir particulier de Beaubois, les pieds dans les galets, la tête sur l'étang du Scamandre, les yeux vers la mer...

Température de service : 18°C. Garde 15 ans.



CEPAGES :

30 % Syrah Clos Cabane et Fanny	30 % Grenache Clos François
15 % Mourvèdre Clos du Parc	15 % Marselan Clos Réussite
10 % Cinsault Clos Pierre	

SOL :

Argilo calcaire, Cailloutis Villafranchiens, Gress, secteur sud costières, partie durancienne de Franquevaux

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

Encuvage parcellaire. Vinification traditionnelle, remontages et 1 délestage. Température de fermentation 29°C. 21 jours de cuvaison.

ELEVAGE :

Elevage en fût. 15 Mois en double barrique (450 L) 100% futs neufs  
3 mois en cuve avant mise en bouteille.

**Assemblage après élevage**

QUANTITE :

1 000 Bouteilles (numérotées).

DISTINCTION:

**Millésime 2020** : 16 +/20 par Jancis Robinson

**Millésime 2018**: 91/100 by Andreas Larsson TASTED  
91/100 par James Suckling

**Millésime 2017** : 16.5/20 par Jancis Robinson  
92/100 par Jeb Dunnock  
16/20 Guide Bettane & Desseauve 2020  
90 au Decanter World Wine Awards

**Millésime 2015** : Coup de coeur Guide Bettane & Desseauve 2019  
90/100 by Andreas Larsson for Tasted 100% Blind