



CHATEAU BEAUBOIS

CÔSTIERES DE NÎMES

CONFIDENCE

BLANC



Robe dorée et franche.

Premier nez de mangue et de poire évoluant sur des arômes de chocolat blanc.

La bouche est ample et goûteuse dominée par des arômes iodés et salins. Confidence est un vin d'une belle longueur relevée par une fraîcheur inattendue.

A consommer sur des foies poêlés, riz de veaux, langoustes au beurre, langoustines, soles, coquilles Saint-Jacques snackées.

Température de service : 10-12°C. Garde 2 à 3 ans.



CEPAGES :

95% Grenache Blanc Clos François

3% Viognier Clos Réussite

2% Roussanne Clos Lucie

SOL :

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

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

Vinification en barrique (450 L)

ELEVAGE :

3 Mois sur lies en cuves.

QUANTITE :

5 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2021 : Médaille d'OR au Grenache du monde

92/100 par Andreas Larsson TASTED

91/100 par Jeb DUNNUCK

17/20 par Jancis Robinson

Millésime 2020 : 90-92/100 par Jeb Dunnuck

Millésime 2019 : 3* et un coup de cœur de 1001 Dégustations sélection 2021

Millésime 2018 : 1* étoile Guide Hachette des Vins 2020