



CHATEAU BEAUBOIS

I G P P A Y S D ' O C

DUOS DE BEAUBOIS

R O U G E



Robe brillante et profonde aux reflets rubis.

Le nez a 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 (groseille) prennent le relais.

La finale soyeuse est gourmande et juteuse.

Un vin d'une grande fraîcheur et originalité.

Parfait sur les buffets, poissons et grillades.

Température de service : 14-15°C. Garde 5 ans.



CEPAGES :

50 % Marselan clos du Réussite

50 % Mourvèdre Clos du Parc

SOL :

Cailloutis villafranchiens, Gress

CULTURE :

Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :

Traditionnelle, remontages.

Température de vinification 29°C.

10 Jours de cuvaison.

ELEVAGE :

4 Mois en cuves.

QUANTITE :

15 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésimes 2020 : Etoilé au guide Hachette des vins 2022

Millésime 2018 : Sélectionné par le magazine allemand Wein + Markt

Millésime 2017 : 15.5/20 par le Guide Bettane & Desseuve 2018 catégorie « vin à moins de 7€ »