



## CHATEAU BEAUBOIS

VIN DE FRANCE

# CINSO BISTRO

ROUGE

Robe violine aux reflets carmin.

Nez de petits fruits rouges, bouche gourmande de fruits frais et poivre, on en boit et on en reboit !

Vin à boire frais, sur des apéritifs, plateaux de charcuteries et fromages, buffet chaud ou froid, dessert sur la fraise ou le chocolat.

Température idéale de service 12 à 16°C



CEPAGES :  
100 % CINSAUT

SOL :  
Cailloutis villafranchiens, Gress, secteur sud costières, partie Durancienne  
Franquevaux

CULTURE :  
Agriculture Biodynamique

VINIFICATION :  
Traditionnelle, remontages.  
Température de vinification 25°C.  
8 Jours de cuvaison.

ELEVAGE :  
6 Mois en cuves.

QUANTITE :  
4 000 Bouteilles

RAPPORTEZ-MOI  
POUR RÉEMPLOI



Dans les points  
[reseaucconsigne.com](http://reseaucconsigne.com)