



CHATEAU BEAUBOIS

I G P P A Y S D ' O C

DUOS DE BEAUBOIS

B L A N C

Robe brillante et dorée, reflets verts.
Le nez a une dominante d'agrumes et citron vert.
En bouche, notes minérales et d'abricot.
La finale soyeuse est désaltérante.
Un vin d'une grande fraîcheur et d'une grande originalité.
Parfait sur des apéritifs, buffets, poissons, légumes et fromages.
Température de service : 8-10°C. Garde 2 ans



CEPAGES :
50% Viognier Clos la Réussite
50% Rolle Clos Pierre

SOL :
Cailloutis villafranchiens, Gress

CULTURE :
Agriculture Biologique et Biodynamique

VINIFICATION :
Vinification traditionnelle, température 16°C.

ELEVAGE :
2 Mois sur lies en cuves.

QUANTITE :
15 000 Bouteilles.

DISTINCTION :

Millésime 2016 : 14,5/20 Guide Bettane + Desseauve 2018