VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU BEAUBOIS

COSTIÈRES DE NÎMES

CUVEE CONFIDENCE BLANC



CEPAGES
95% Grenache blanc Clos François, 3% Viognier Clos Réussite et 2% Roussanne Clos Lucie

SOL
Cailloutis villafranchiens. Gress sur Costières de Nîmes sud Franquevaux.

AGE MOYEN
21 Ans

CULTURE
Agriculture Biologique **AB ECOCERT**

VINIFICATION
Récolte manuelle. Vinification en fût de 450 litres à une température de 18°C.

ELEVAGE
3 mois sur lies en cuves

QUANTITE
5 000 Bouteilles

DEGUSTATION
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 inattendu.
A consommer sur des foies poêles, riz de veaux, langoustes au beurre, langoustines, soles, coquilles Saint-Jacques snackées.
Température de service : 10-12°C. Garde 2 à 3 ans.

DISTINCTIONS
Millésime 2018 – 1* étoile Guide Hachette des Vins 2020
Millésime 2017 - Médaille d'Or Mondial du Grenache 2018