

Le moment dégustation



La cuvée



IDOLE 2012
CUVÉE EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
36 €

CHÂTEAU BEAUBOIS
Route de Franquevaux
30640 Franquevaux Beauvoisin
Tél. : 04 66 73 30 59
www.chateau-beaubois.com

Ce beau domaine familial de cinquante hectares posé au sud des Costières et grand ouvert sur le splendide étang du Scamandre est tenu par la famille Boyer depuis quatre générations. Sur ce terroir calcaire aux galets roulés par l'ancien lit du Rhône, la vigne plein soleil jouit de la fraîcheur des étangs voisins ou de la mer proche. Quand ils se sont retrouvés très jeunes aux commandes (dès l'an 2000), Fanny et son frère François ont d'emblée imprimé leur griffe en optant pour la culture bio (charte terra vitis) et des vinifications raffinées où flamboient grenache, syrah, mourvèdre et marselan. Aujourd'hui consacré en France et dans dix-huit pays, Château Beaubois présente une gamme de vins puissants et soyeux capable de séduire les palais les plus exigeants.



L'avis de Alban Barbette

Sommelier au
Restaurant SKAB
7, rue de la République
30000 Nîmes
Tél. : 04 66 21 94 30



« C'est le premier millésime de cette micro-cuvée très rhodanienne aux portes du Languedoc.

Un vin résolument moderne avec un nez épicé de girofle et de cannelle.

La bouche est aussi ronde que longue.

L'élevage de douze mois reste très discret.

Les tannins sont fins et le côté cacaoté de la première impression est très bien complété par l'acidité et le fruit du cassis ou de la myrtille.

« un gibier à plumes avec une gelée cassis/framboise en feront un allié d'excellence »