

**ELEGANCE BLANC**  
Costières de Nîmes AC  
**Château Beaubois**  
Franquevaux Beauvoisin, France



**Provenance**  
Côtes-du-Rhône, France

**Cépage(s)**  
60 % Viognier, 40% Roussanne

**Dégustation**  
Robe: jaune, légèrement dorée, limpide et brillante  
Bouquet: complexe et intense aux arômes de kumquat, verveine et épices douces  
Palais: frais et charnu, notes de fleurs d'oranger et de fruits secs

**Spécificité(s)**  
Vinification traditionnelle

**Température de service**  
8-10°C

**Accords gastronomiques**  
Apéritif, viandes blanches, poissons en sauces et fromages

**Herkunft**  
Côtes-du-Rhône, Frankreich

**Traubensorte(n)**  
60 % Viognier, 40% Roussanne

**Degustation**  
Farbe: Goldenes, klares und leuchtendes gelb  
Bouquet: Intensiv und komplex, Aromen von Kumquat, Eisenkraut und süßen Gewürzen  
Gaumen: Frisch und vollmundig, Noten von Orangenblüten und Trockenfrüchten

**Eigenheit(en)**  
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

**Trinktemperatur**  
8-10°C

**Idealer Begleiter zu**  
Aperitif, weissem Fleisch, Fisch in Sauce und Käse