



CAMPANA ROUGE

Château
Beauregard
Mirouze

Corbières rouge 2019

Culture : biologique et biodynamique depuis 2019, compost fait sur place, couverts végétaux sur l'inter rang, troupeau de moutons qui pâturent dans les vignes, plantation de haies autour des vignes

Terroir : Grès du Campanien sur les coteaux nord du Massif de Fontfroide

Vignes et vendanges manuelles de syrah (50%) et grenache (50%)

Vinification : égrappage, levures indigènes, sans sulfites, macération entre 12 et 15 jours, travail en douceur par remontage

Mise en bouteilles en février 2020 de 15000 bouteilles
Vin non collé, filtré et SO2 total < 20 mg/l

Dégustation : arômes de fruits avec des notes de garrigue légèrement grillé; bouche charnue, ronde et souple avec une belle fraîcheur en bouche

La petite histoire : Campana signifie Cloche en occitan, c'est celle qu'on retrouve sur le fronton de la maison de Beauregard. C'est aussi une référence au Campanien qui est une des couches géologiques avec le Santonien. Cela sonne aussi comme la campagne celle que nous respectons, que nous souhaitons mettre en valeur avec sa forêt, sa garrigue, ses animaux sauvages ou domestiques. Un mélange de nature et de culture.

Château Beauregard Mirouze 11200 Bizanet, - Vins Biologiques, Corbières, Vin de France
info@beauregard-mirouze.com +33 (0) 611 600 955 ww.beauregard-mirouze.com

