



ROUZE

Karine et Nicolas
Beauregard
Mirouze

Vin de France 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 : 85% cinsault, 15% carignan

Vinification : égrappage, levures indigènes, macération de 5 jours puis pressurage pour ne pas extraire de tanins et fermentation en dessous de 21°C. Degré de 11.2 % alc

Mise en bouteilles partielle mi février 2020, potentiel max 6600 bouteilles
Vin non collé, non filtré, SO2 total <10 mg/l

Dégustation : fruits, épices, bouche très souple, fraîche. Peut se boire frais si on préfère.

La petite histoire : Pour un vigneron, notre nom Mirouze pouvait faire sourire => Mi rouge-mi rosé. C'est un Rouze, un clin d'oeil. Sans prétention, pour la soif et le plaisir simple de partager un verre.

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

