



BLOUZE BLANC

Karine et Nicolas
Beauregard
Mirouze

Vin de France 2022

Culture : biologique et biodynamique, 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 : Grés du Campanien sur les coteaux nord du Massif de Fontfroide

Vignes : Viognier et Grenache, vendanges manuelles

Vinification : pressurage, débourage, levures indigènes, fermentation en dessous de 21°C
Vinifié et élevé sans sulfites. 9.5% alc. Non filtré, non sulfité.

Mise en bouteilles en novembre 2022. Un dépôt naturel peut survenir.

Dégustation : un vin rafraichissant, léger, fruité sur les agrumes et bien vif en bouche.

La petite histoire : le BlouZe fait partie de la gamme des « ouZe » (deux rouges, un rosé, un blanc et un pétillant). Des vins légers, désaltérants et bien vifs. 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 www.beauregard-mirouze.com

