



# NIOUZE

Karine et Nicolas  
Beauregard  
Mirouze

Vin de France 2022

Culture : biologique depuis 2009 et biodynamique depuis 2019, compost fait sur place, couverts végétaux, 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 : vendanges manuelles, Cinsault et autres invités (Carignan et Mourvèdre)

Vinification : égrappage, levures indigènes, macération de 3 jours puis pressurage, fermentation en dessous de 21°C. Degré de 10.5 % alc

Mise en bouteilles novembre 2022  
Vin non collé, non filtré, non sulfité

Dégustation : couleur framboise, nez éclatant de petits fruits rouges, bouche tellement juteuse et désaltérante, qu'elle a fait dire à notre œnologue préféré « ça se picole tout seul ».

La petite histoire : Dernier né de la gamme des « Ouze » encore plus léger que le RouZe, parfait à boire rafraîchi. Si ça, c'est pas une good NiouZe !

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

