

# PETOUZE

Karine et Nicolas  
Beauregard  
Mirouze

## Pétillant naturel rouge



Vin de France 2021

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 : cinsault dominant et autres invités (grenache, merlot...)

Vinification : égrappage, levures indigènes, macération de 5 jours, puis fermentation complète en cuve. A la mise en bouteilles on ajoute du moût. Elevage pendant 9 mois puis dégorgement par nos soins en juin 2022.

Mise en bouteilles 4000 bouteilles  
Vin non collé, non filtré non sulfité

Dégustation : fruit acidulés, bulles fines, une matière délicate en bouche pour cette bouteille festive en toute humilité.

La petite histoire : Pétouze désigne en occitan un roitelet, petit oiseau de nos garrigues. Ce pétillant naturel vient compléter notre gamme des 'Ouze, des vins joyeux avec beaucoup de plaisirs !

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



