

SOL

Château
Beauregard
Mirouze



Corbières rouge 2019

Culture : biologique depuis 2010 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 : Grés ferrugineux du Santonien sur les coteaux nord du Massif de Fontfroide

Vignes et vendanges manuelles : Syrah 70% (plus de 50 ans), Mourvèdre 30%. Parcelles les plus chaudes exposées sud, rendement de 25 hl/ha

Vinification : égrappage, levures indigènes, macération de 18 jours, travail en douceur par remontage, 2 pigeages

Mise en bouteilles en juin 2020 4200 bouteilles,
Non collé, non filtré, sans sulfites ajoutés, 13% alc

Dégustation : épices, fruits noir et garrigues au nez, en bouche vin séveux d'une belle densité et profondeur, structure présente mais les tanins sont élégants.

La petite histoire : L'étiquette de cette cuvée est le fruit de la rencontre avec une artiste occitane Nathalie Guida qui dessine au stylo Bic. Elle s'inspire de la nature, des légumes tordus, de travers, les moches. Avec un œil que nous aimons. Je recommande sa « Poire fessue ». Ce *Dianthus plumarius* est une commande spéciale pour nous dont les pétales rappellent le rayonnement du soleil (Sol en occitan)

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

En conversion
vers
demeter

