



Beauregard Mirouze



Campana Rouge AOC Corbières



Le mot des vignerons : un Corbières authentique

En 1881, notre famille s'installe sur les coteaux vierges du Massif de Fontfroide. Nos anciens ont su préserver la beauté sauvage du site en intégrant de façon harmonieuse les bâtiments et les vignes dans ce site unique. Les parcelles de Syrah et Grenache sont de véritables clairières au cœur de la garrigue.

Récompenses

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2016 (2014)

Concours Corbières 2016 : médaille d'argent (2014)

JancisRobinson.com (Julia Harding) : 16 « beaucoup d'énergie » (2013)

Irish Time février 2015 : Vin du mois (millésime 2012)

Assemblage

50% Syrah, 50% Grenache. Rendements : 40 hl/ha.

Terroir

Grès ferrugineux lités du Campanien permettant un enracinement en profondeur.

Vignes

Sélection de nos parcelles les plus ensoleillées conduites en cordon de Royat.

Vinification

Vendange égrappée. Travail du marc par pigeage manuel. Macération pendant 15 jours, toujours en fonction de la dégustation.

Elevage

Elevage en cuve de 12 mois.

Dégustation

Robe soutenue, avec des nuances violines. Nez fringant mêlant fruits rouges et senteurs des garrigues. Bouche intense, équilibrée aux tanins veloutés.

Garde

A consommer dans les 5 ans.

Notre accord préféré

Aiguillettes de canard accompagnées d'une ratatouille de légumes du jardin.



www.beauregard-mirouze.com