



Beauregard Mirouze



Fiaire Rouge AOC Corbières



Le mot des vignerons : un Corbières d'exception

Nos meilleures parcelles de Syrah et Grenache sont égarées sur les flancs de la colline sauvage de Fiaire. Certaines années la qualité des raisins est exceptionnelle. Ces années là seulement le vin porte le nom de Fiaire : il est notre fierté de vigneron.

Récompenses

JancisRobinson.com (Julia Harding) septembre 2015 : 17 (2010)
Wine advocate avril 2015, Robert Parker (mill. 2010) : 92/100
Guide Hubert : 5 Verres, Ténor de l'année (2010)

Assemblage

Syrah 90%, Grenache 10%.
Rendements 25 hl/ha.

Terroir

Coteaux caillouteux de grès calcareux micacés et de grès ferrugineux du Santonien.

Vignes

Conduite en cordon de Royat.
Récolte manuelle en cagette et tri soigné.

Vinification

Egrappage de la vendange qui est directement logé dans des fûts dont nous avons retiré un fond. Foulage au pied. Travail doux par pigeage manuel. Macération entre 6 et 8 semaines en fonction de la dégustation.

Elevage

L'intégralité de la cuvée est élevée en fûts de chêne de 225 l, 400 l et 600 l (origine Centre France).

Dégustation

Robe intense et profonde.
Bouquet très mûr de fruits noirs, notes poivrées. Un beau potentiel! Bouche : ampleur et persistance.

Garde

Supérieure à de 10 ans.

Notre accord préféré

A ouvrir sur un plat de caractère et en conserver un peu pour le lendemain car il sera meilleur encore...



www.beauregard-mirouze.com