La Quille d'Oc

La Petite Série

Appellation Vin de France

Millésime 2013

Domaine Beauregard Mirouze, à Bizanet

Cépages Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (20%) et Syrah (20%)

Vignerons Karine et Nicolas Mirouze

Récolté dans le vallon de Combarelles, près de Narbonne

Nombre de bouteilles éditées 1800

Titrage 13,5% Vol.



Dégustation arômes et saveurs

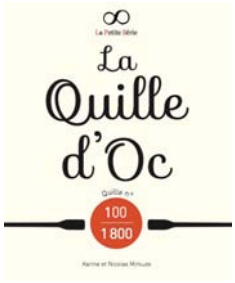
Avec cette nouvelle cuvée, nous partons à la découverte d'une nouvelle région viticole - Le Pays d'Oc – où nous avons déniché un bon vin de gabatch !

La Quille d'Oc est en effet un assemblage heureux de deux cépages bordelais (le Cabernet Sauvignon et le Merlot) et d'un cépage typique du sud (la Syrah).

Sa robe grenat est vive et lumineuse, son bouquet est rempli de fruits rouges croquants et sa bouche généreuse et dense avec une belle concentration tout en harmonie.

Ce vin peut se déguster dès l'apéritif entre amis avec un peu de charcuterie et il sera le parfait compagnon de viandes rouges, de plats en sauces ou par exemple d'un tajine de poulet aux olives noires.

Une bouteille unique



Chacune des 1800 bouteilles de La Quille d'Oc a son propre numéro – elle est en cela singulière, personne n'aura la même que vous !

L'étiquette a cette année été conçue par Marie Lapalu, dans la lignée des précédentes avec la mise en valeur de la numérotation, mais avec sa touche personnelle créative et un choix de police qui s'associe bien au nom de la cuvée !

Chaque bouteille est ainsi une occasion de se faire plaisir et en même temps un objet unique. Qui sait, vous tomberez peut-être sur votre numéro fétiche ?

Nos partenaires vigneron Karine et Nicolas Mirouze

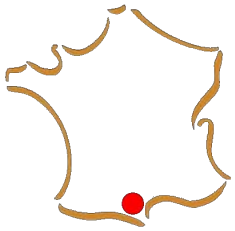


Karine et Nicolas cultivent leurs 30 ha de vignes du domaine familial de Beauregard Mirouze en agriculture biologique depuis 2010 et en vignerons passionnés depuis toujours.

En 1999, ils reprennent le flambeau de l'exploitation familiale. leur objectif est d'élaborer des produits d'exception qui s'enracinent dans la tradition de Château Beauregard Mirouze, tout en faisant la part belle au partage et à la convivialité.

Leurs interventions culturales ont pour but essentiel la dynamisation de la vie dans leurs sols. Pour eux, un vin n'est jamais « naturel » : c'est le travail humain sur la vigne qui lui donne tout son prix.

Les Vins de Corbières et du Pays d'Oc



Le micro climat tempéré méditerranéen sous influence montagnarde de cette zone permet de créer des vins caractérisés par leur fraicheur et leur intensité aromatique.

La Syrah, un des principaux cépages locaux dont est issu notre vin, permet de produire des vins au nez est intense, sur les fruits noirs, les épices et la violette, avec une bouche charpentée. Le Merlot et Carbernet Sauvignon cultivés dans la région permettent d'apporter à notre cuvée du floral au nez et du soyeux et du gourmand en bouche.

Les autres cépages principaux typiques de la région et du Corbières sont le Grenache, le Mourvèdre, le Carignan et le Cinsault.

La Petite Série *est un label créé par 8 passionnés qui sélectionnent chaque année un bon vin, en série limitée et à petit prix.*
Amaury, Antoine, Aurélien, Axel, Benjamin, Grégoire, Nicolas, Pascal

www.facebook.com/LaPetiteSerie

