

DOMAINE JOSEPH BURRIER

RÉCEMMENT CRÉÉ, LE DOMAINE JOSEPH BURRIER PROPOSE, EN COMPLÉMENT DU CHÂTEAU DE BEAUREGARD, QUELQUES-UNS DE PLUS BEAUX TERROIRS DU SUD DE LA BOURGOGNE, EN MÂCONNAIS/BEAUJOLAIS.

CHIROUBLES

"Saint-Roch"



DESCRIPTION DU TERROIR

Dans le sud de la Grande Bourgogne, le vignoble de Chiroubles s'étend sur 370 ha entre les crus Fleurie et Morgon. Chiroubles est en moyenne le plus pentu et le plus haut des 10 crus du Beaujolais avec quelques parcelles culminant à 610 m. C'est également le seul cru qui repose sur des sols exclusivement granitiques. Saint Roch, avec sa petite chapelle, climat reconnu de l'appellation est situé à 500 m d'altitude sur une pente exposée Est/Sud-Est. Ici nos vignes s'épanouissent sur des sols granitiques caillouteux, peu profonds sans altération argileuse.

VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Gamay 100%

Age moyen : 45 ans

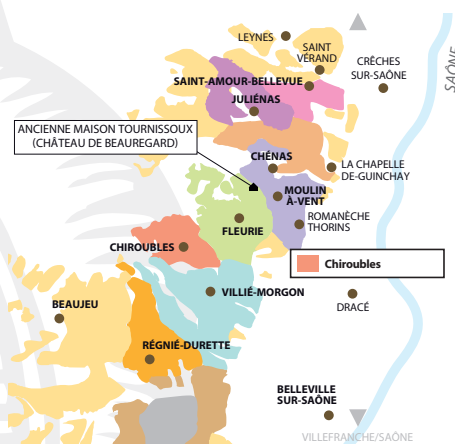
Contrôle strict des rendements, culture raisonnée, récolte manuelle.


VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Récoltés manuellement à maturité optimale, les raisins sont systématiquement triés sur table vibrante. Nous pratiquons une vinification traditionnelle visant à respecter l'expression typique de ces terroirs, à l'opposé des styles modernes produisant les vins primeurs. Partiellement éraflée, la cuvée macère entre 7 à 10 jours selon le millésime avec pigeages et remontages quotidiens. Nous terminons, à l'issue du pressurage, les fermentations alcooliques en 'Pièces' de chêne (barriques bourguignonnes de 228 l) ; les vins sont ensuite élevés de 9 à 11 mois. Notre Chiroubles 'Saint Roch' présente une robe d'un rubis soutenu. Le nez révèle des arômes de baies rouges et de cerises. En bouche ce vin, de structure moyenne, exprime des saveurs de fruits rouges et quelques notes épicées. La finale est veloutée et délicieusement persistante. Potentiel de garde 3 à 5ans voire plus pour les bons millésimes.

ACCORDS METS ET VIN

Servir entre 14 et 17°C. Rechercher l'accord avec les charcuteries, les viandes rouges grillées, le gibier à plume, le coq au vin et les fromages pas trop affinés.



Joseph  Burrier
Château de Beauregard



JOSEPH BURRIER . CHÂTEAU DE BEAUREGARD . 71960 FUISSÉ - FRANCE

TÉL : (33) (0)3 85 35 60 76 . FAX : (33) (0)3 85 35 66 04

e-mail : joseph.burrier@wanadoo.fr web : www.joseph-burrier.com