

CHÂTEAU DE BEAUREGARD

LE CHÂTEAU DE BEAUREGARD À FUISSÉ EST LA PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE BURRIER DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS.
SES 22 HECTARES DE POUILLY-FUISSÉ, 7 HECTARES DE SAINT-VÉRAN,
12 HECTARES DE FLEURIE, MORGON, MOULIN-À-VENT, SAINT-AMOUR ET CHIROUBLES
EN FONT UN DES DOMAINES MAJEURS DU SUD DE LA BOURGOGNE, EN MÂCONNAIS/BEAUJOLAIS

FLEURIE

DESCRIPTION DU TERROIR

Nous sommes dans le sud de la Bourgogne, dans le Beaujolais et Fleurie est considéré comme le plus élégant des 10 crus de la région. Superficie totale de l'Appellation : 840 hectares.

Les 6 hectares de Fleurie du Château de Beauregard sont situés au hameau de Poncey, sur les hauteurs de l'Appellation, à la limite avec Moulin à Vent. Sur ces coteaux pentus, assez élevés (450 m), d'où la vue est magnifique sur la plaine de Saône, les sols granitiques sont très homogènes et peu profonds, ce qui constitue une limite naturelle aux excès de rendements.

VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Gamay 100 %.

Age moyen des vignes : 40 ans

Contrôle strict des rendements, culture respectueuse de l'environnement, récolte manuelle.

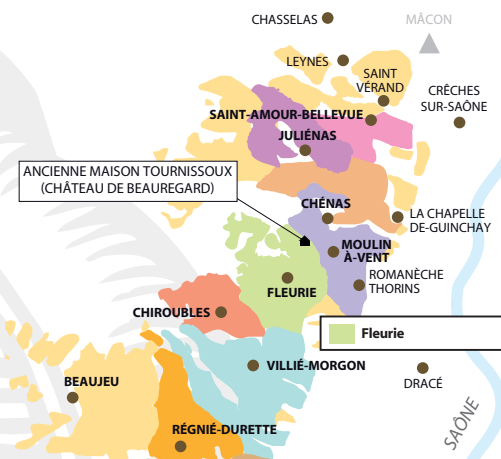
VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN


Les raisins sont récoltés manuellement et systématiquement triés sur table vibrante à l'arrivée à notre Chai à Fleurie (Ancienne Maison Tournissoux). Nous pratiquons une vinification traditionnelle visant à respecter l'expression typique de nos Terroirs, à l'opposé du style moderne produisant les vins primeurs. Après éraflage partiel, la durée de macération sera de 6 à 9 jours selon le millésime, avec pigeages et remontages. Puis environ la moitié de nos Fleurie est élevée en "Pièces" (228 l) de chêne pendant 6 à 8 mois.

Le Fleurie du Château de Beauregard est parmi les plus structurés de l'Appellation, rappelant le style de l'Appellation Moulin à Vent. Il révèle des arômes floraux (iris, pétales de roses et violettes), de foin frais, de fruits rouges (fraises, cassis) et il séduit au palais par la tendresse veloutée de sa structure.

ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 14 et 17°C dans de grands verres fins en cristal. Le mariage est très réussi avec l'agneau, les viandes blanches et la volaille en sauce à la crème, et bien sûr le saucisson de Lyon et la charcuterie de Bourgogne.



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