

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

"Poncié"

DESCRIPTION DU TERROIR

Nous sommes dans le sud de la Bourgogne, dans le Beaujolais et Fleurie est considéré comme le plus complet et 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 sur les hauteurs du hameau de Poncié, un des 'Climats' historiques de l'Appellation. Ici nos vignes reposent sur un coteau pentu, assez élevé (400 m), constitué de 'gore' roche pourrie désagrégée d'aspect sableux, riche en silice et en oxyde de fer.

VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Gamay 100 %.

Age moyen des vignes : 55 ans

Contrôle strict des rendements, culture raisonnée, récolte manuelle.

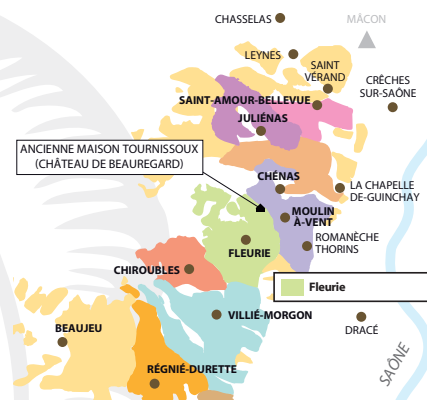
VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN


Récoltés manuellement à maturité optimale, les raisins sont systématiquement triés sur table vibrante puis partiellement éraflés. Dans nos cuvages de Fleurie (Ancienne Maison Tournissoux) nous pratiquons une vinification traditionnelle visant à l'expression typique de nos terroirs, à l'opposé des styles modernes produisant les vins primeurs. Selon le millésime la macération dure de 6 à 8 jours avec pigeages et remontages. La fin de fermentation et l'élevage sont réalisés en 'Pièces' bourguignonnes (228l) pour environ la moitié de la cuvée. Notre Fleurie 'Poncié' est ensuite élevé au moins 9 mois en pièces et en cuve avant l'assemblage.

Le vin révèle une grande élégance due aux pauvres granits, avec une expression aromatique où se mêlent des impressions florales, fruitées et épicées ; la bouche est complexe et intense. Parfaite évolution sur 3 à 5 ans.

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 les volailles en sauce et à la crème, sans oublier les charcuteries Bourguignonnes.



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