

SÉLECTIONS JOSEPH BURRIER

JOSEPH BURRIER COMMERCIALISE LES VINS DU CHÂTEAU DE BEAUREGARD, LA PROPRIÉTÉ FAMILIALE, AINSI QU'UNE SÉLECTION DE VINS ISSUS DES MEILLEURS VIGNERONS DE LA RÉGION, DANS LE SOUCI PERMANENT DE RECHERCHER LA PLUS JUSTE EXPRESSION DU TERROIR.

MÂCON-VERGISSON



DESCRIPTION DU TERROIR

Au sud de la Bourgogne, l'importante Appellation Mâcon Blanc Villages couvre plus de 3000 ha et 41 villages la composent.

Le village de Vergisson est bien connu pour sa production de Pouilly-Fuissé dont il est l'un des 4 villages.

On connaît moins la production de Mâcon de ce village, très confidentielle, située sur des terrains très calcaires, au pied de la roche de Vergisson, à côté de l'Appellation Pouilly-Fuissé.

Production : environ 8000 bouteilles.

VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Chardonnay 100 %.

VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Après pressurage doux et débouillage, le Mâcon Vergisson est vinifié en cuve inox à température contrôlée afin de préserver un maximum de fruit et de fraîcheur, permettant ainsi de dégager une partie aromatique très intense propre à ces terrains si calcaires.

Le Mâcon Vergisson nous évoque les fruits exotiques et la fougère.

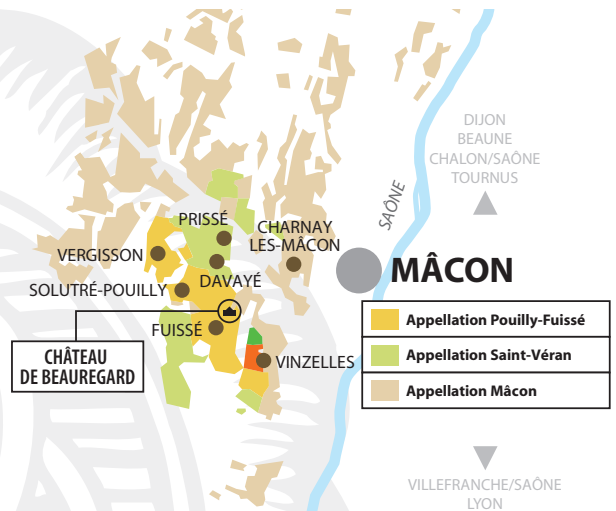
Le vin est bien structuré et très vif en bouche où le citron vert et le pamplemousse dominant.

La meilleure période pour boire ce vin est dans les 3 ans après la mise en bouteille.

ACCORDS METS ET VINS

Servez entre 12 et 15°C dans de beaux verres fins en cristal.

L'accord est à rechercher avec les fruits de mer, les poissons grillés, la volaille, et bien sûr les andouillettes et les fromages de chèvre du Mâconnais.



Joseph  Burrier

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