

# 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

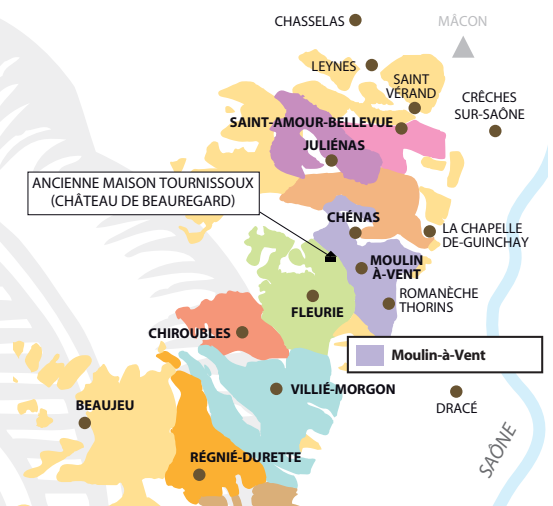
## MOULIN-À-VENT

### DESCRIPTION DU TERROIR

Nous sommes dans le sud de la Bourgogne, dans le Beaujolais et Moulin à Vent est considéré comme le plus "Bourguignon" des 10 crus de la région, sans doute à cause de ses aptitudes au vieillissement. Superficie totale de l'Appellation : 620 hectares.

Outre les magnifiques parcelles du "Clos des Pérelles" et de "La Salomine", le Château de Beauregard possède aussi un vignoble au lieu dit "Les Petits Bois", au sud de Romanèche Thorins, sur un Terroir de granit rose assez profond et argileux, produisant des vins précis et équilibrés.

Le Moulin à Vent "Classique" du Château provient essentiellement des "Petits Bois", et de quelques pièces des "Pérelles" et de la "Salomine".



### VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Gamay 100 % - Age moyen des vignes : environ 35 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, la durée de macération sera de 6 à 10 jours selon le millésime, avec pigeages et remontages.

Puis le Moulin à Vent est élevé en "Pièces" (228 l) de chêne pendant presque 9 mois environ. Il révèle une couleur rubis intense, un bouquet de fruits rouges (fraises, cassis) et de fleurs (iris, pétales de roses et violettes). Il pourra vieillir de 5 à 10 ans sans soucis.

### ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 14 et 17°C dans de grands verres fins en cristal. L'accord peut être très intéressant avec des viandes grillées ou en sauce, le coq au vin, le gibier et le fromage pas trop affiné.



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