

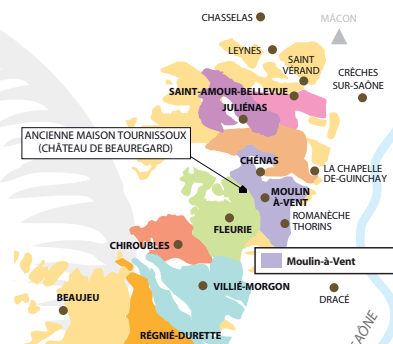
CHÂTEAU DE BEAUREGARD

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 "Clos des Pérelles"

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. Le Château possède 1 ha de Clos des Pérelles à Romanèche-Thorins. Au cœur du village, sur un coteau très bien exposé au sud, les sols cristallins granitiques assez riches, mais bien drainés donnent des vins opulents et concentrés. Production annuelle : 5000 bouteilles environ.



VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Gamay 100 % - Age moyen des vignes : 45 ans
Contrôle strict des rendements, culture raisonnée, récolte manuelle.

VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Les raisins sont récoltés manuellement et triés sur table vibrante dès leur arrivée dans nos chais de Fleurie (ancienne Maison Tournissoux), puis la vinification se déroule au Château de Beauregard à Fuissé. Nous pratiquons une vinification traditionnelle visant à respecter l'expression typique de nos Terroirs, à l'opposé du style moderne produisant les vins primeurs. Notre macération dure de 6 à 10 jours selon le millésime, avec pigeage vers la fin. Puis le Moulin à Vent "Clos des Pérelles" est élevé en 'Pièces' (228 l) de chêne pendant 10 à 12 mois. Il révèle une couleur rubis profonde, un bouquet complexe mêlant des notes florales et d'épices aux arômes de fruits rouges. La bouche est ample, dense avec une très belle matière et des arômes persistants. A l'instar de certains grands vins du Beaujolais, notre Moulin à Vent se rapproche des grands vins de Bourgogne ou de la vallée du Rhône par son style à la fois puissant et élégant et par sa longévité.

ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 14 et 17°C dans de grands verres fins en cristal.
Le "Clos des Pérelles" se marie idéalement avec des viandes grillées ou en sauce, le coq au vin, le gibier et le 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