

# 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

### *"La Salomine"*

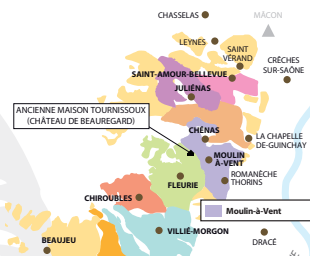


#### DESCRIPTION DU TERROIR

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 très petit vignoble de "La Salomine" (0.6 hectare), dans nos propriétés depuis 1872, est situé à la frontière avec Fleurie, entre les lieux-dit Poncié et Rochegrès.

Sur ces hauts coteaux (350/400 m) pentus exposés au sud/sud-est où les sols cristallins granitiques sont pauvres, superficiels et sableux, les rendements sont naturellement faibles. La vue est magnifique sur la plaine de Saône.

Production annuelle : 3500 bouteilles environ.



#### VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Gamay 100 % - Age moyen des vignes : environ 70 ans (parcelle plantée en 1912).  
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 est de 6 à 10 jours selon le millésime. Puis le Moulin à Vent est élevé en "Pièces" (228 l) de chêne pendant presque 1 an. Il révèle une couleur rubis profonde, un bouquet épicé, des arômes de fruits rouges (fraises, cassis) et de fleurs (iris, pétales de roses et violettes). Comme certains grands vins du Beaujolais, notre "La Salomine" se rapproche des grands Bourgogne par son intensité, son élégance et sa longévité.

#### 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 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