

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

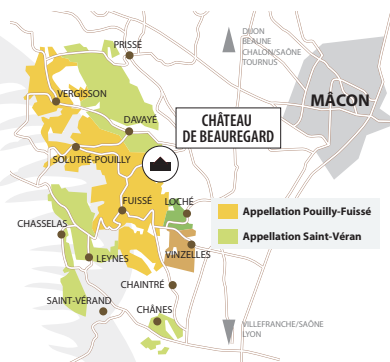
POUILLY-FUISSÉ "Aux Charmes"



DESCRIPTION DU TERROIR

Au sud de la Bourgogne, dans le Mâconnais, l'appellation Pouilly-Fuissé est située là où le relief devient plus marqué, au pied des roches de Vergisson et Solutré, sur les pentes du Mont de Pouilly et du cirque de Fuissé, sur le plateau de Beauregard et enfin sur les hauteurs de Chaintré.

"Aux Charmes" est un nom de "Climat" célèbre en Bourgogne, à Pouilly-Fuissé il est situé au pied de la Roche, dans le village de Vergisson, sur un coteau assez frais bien qu'exposé au sud, où les sols sombres sont constitués de marnes grises calcaires. Le Château de Beauregard possède moins d'un hectare de "Charmes". La production annuelle est de 4000 bouteilles environ.



VIGNES ET VITICULTURE


Cépage : Chardonnay 100 % - Age moyen : 40 ans. Contrôle des rendements, culture respectueuse de l'environnement, labour, vendanges manuelles.

VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Les raisins sont récoltés manuellement, et, si nécessaire, égouttés et triés sur table vibrante, puis pressés délicatement et "débourbés" très rigoureusement pendant 24 à 36 heures. Toute la cuvée fermente puis est élevée en "pièces" bourguignonnes de 228 l, 1/4 en fûts neufs, le reste en fûts plus anciens. Ainsi nous respectons une vinification très lente et douce qui favorise l'expression individuelle du Terroir. Le vin est vif et minéral, d'une grande précision, le fruit mûr est bien présent en bouche, la finale est fraîche et harmonieuse. Le support acide est bon sur ce Terroir et permet une garde d'au moins 10 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Servez entre 12 et 15°C dans de beaux verres fins en cristal. L'accord est à rechercher avec les Saint-Jacques, les poissons en sauce ou grillés, la volaille, les quenelles et bien sûr les andouillettes et les fromages de chèvre du Mâconnais.

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