

# DOMAINE GEORGES BURRIER

SITUÉ AU COEUR DU VILLAGE DE FUISSÉ,  
LE DOMAINE GEORGES BURRIER PRODUIT DES VINS RESPECTANT  
LA PURE EXPRESSION DE LEURS TERROIRS.

## POUILLY-FUISSÉ



### 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 Beaugard et enfin sur les hauteurs de Chaintré. Ici les vignobles couvrent des sols argilo-calcaires du Jurassique, le plus souvent situés face à l'Est et au sud-est, à une altitude moyenne de 200 à 300 mètres. Superficie totale de l'appellation : 760 hectares.

Le Domaine Georges Burrier comprend 3,60 ha de Pouilly-Fuissé, principalement répartis sur 3 climats (lieux dits) de Fuissé. La cuvée du Domaine provient essentiellement du Terroir 'Vers Chânes' sur les hauteurs de Fuissé en direction de Chaintré, où les terrains frais et plus anciens donnent des vins fruités et parfumés.

### VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Chardonnay 100 %.  
Age moyen : 40 ans  
Culture traditionnelle raisonnée. Vendanges manuelles.

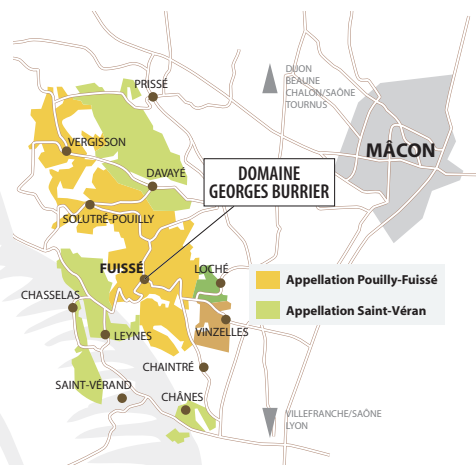
### VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, puis le pressurage est mécanique 'à l'ancienne' afin de favoriser l'extraction des antioxydants et des polyphénols des peaux. Les jus sont ensuite 'débourbés' par simple gravité à 10 ° C pendant 24 H. La moitié environ de la cuvée fermente puis est élevée 9 mois en 'pièces' bourguignonnes de 228 l. L'autre partie fermente puis est élevée sur lies fines, en cuve avec contrôle des températures. Nos méthodes de vinification naturelles, patientes et très peu interventionnistes, permettent aux terroirs de s'exprimer avec beaucoup de précision et de pureté.

Sur sa jeunesse ce vin évoque les fruits blancs (poire, pêche), les fleurs blanches (acacia). Le vin est frais et minéral, équilibré en bouche avec un touche miellée et d'agrumes en finale. Ce Pouilly-Fuissé est destiné à une consommation assez jeune, dans les 2 à 5 ans après la mise en bouteille.

### ACCORDS METS ET VIN

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.



*Depuis 1945*

## GEORGES BURRIER

LE PLAN . 71960 FUISSÉ . TÉL 33 (0)3 85 32 90 07 . FAX 33(0)3 85 35 66 04

e-mail : georges.burrier@wanadoo.fr web : www.joseph-burrier.com