

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

“Grand Beauregard”

H O M M A G E À J O S E P H B U R R I E R



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. Sur le plan géologique, les Terroirs de Pouilly-Fuissé sont de constitution majoritairement argilo-calcaire (jurassique de l'ère secondaire).

VIGNES ET VITICULTURE

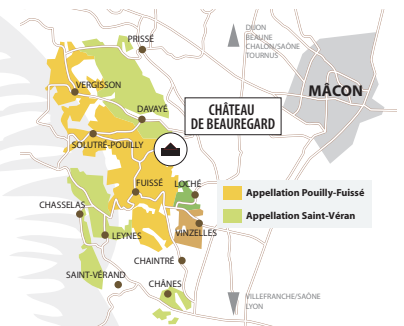
Cépage : Chardonnay 100 % - Age moyen des vignes : 45 ans. Contrôle des rendements ; culture respectueuse de l'environnement ; labour ; vendanges manuelles.


VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Le Grand Beauregard du Château de Beauregard, produit pour la première fois en 1999 en hommage à Joseph BURRIER, est issu d'une très sévère sélection des meilleurs 'Climats' du Domaine dans chaque millésime. Il se compose généralement de 1 pièce (228 l) de chacun des Climats suivants : Vers Cras, La Maréchaude, Aux Charmes, Les Insarts, Vers Pouilly, Vignes Blanches et Les Châtaigniers. Le Grand Beauregard est élevé 21 mois en fûts de chêne puis mis en bouteille sans collage ni filtration. D'une extraordinaire puissance aromatique, ce grand Bourgogne blanc étonne par son équilibre entre matière et minéralité, révélé par l'élevage. Ce millésime a produit moins de 3000 bouteilles et s'épanouira encore après 10 ans de garde.

ACCORDS METS ET VIN

Présenter le Grand Beauregard en carafe. Après une aération d'environ une heure, servez entre 12°C et 15°C dans de beaux verres fins en cristal. Ce grand Pouilly-Fuissé soulignera la finesse des Saint-Jacques, langoustes et homards. Le mariage avec les poissons et la volaille à la crème est un grand classique, tandis que sa grande puissance en fait un choix idéal pour les cuisines du monde à base d'épices.



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