

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

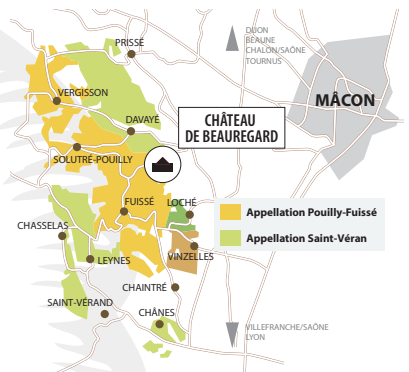
POUILLY-FUISSÉ *"Vers Pouilly"*



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.

Le hameau de Pouilly est considéré comme le cœur de l'Appellation. Le Château de Beauregard possède un peu plus d'un hectare dans le climat "Vers Pouilly", situé sur le coteau pentu du Mont de Pouilly, exposé à l'Est sur des sols peu profonds et calcaires. La production annuelle est de 6000 bouteilles environ.



VIGNES ET VITICULTURE


Cépage : Chardonnay 100 % - Age moyen : 35 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, dont un quart en fûts neufs. Ainsi nous respectons une vinification très lente et douce qui favorise l'expression individuelle du Terroir. Le vin est très riche, opulent, mais sans perdre sa finesse et son équilibre, finale citronnée et mielleuse. La meilleure période pour boire ce vin dépend de l'acidité naturelle du millésime. Dans une année équilibrée notre Pouilly-Fuissé "Vers Pouilly" peut être gardé plus de 10 ans.

ACCORD 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