

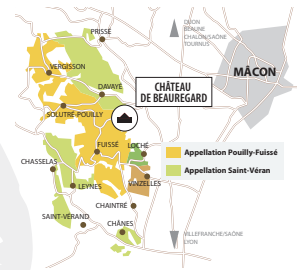
CHÂTEAU DE BEAUREGARD

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 *"Vignes Blanches"*

DESCRIPTION DU TERROIR

Au sud de la Bourgogne, dans le Mâconnais, l'appellation Pouilly-Fuissé, qui couvre 760 ha, est située là où le relief devient plus marqué, où le Jurassique calcaire a laissé sa plus belle empreinte, 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 Climat 'Vignes Blanches', comme son nom l'indique est un des lieux d'origine du cépage Chardonnay à Fuissé, probablement dès le XVIII^{ème} siècle. Juste au dessus du village, le coteau des 'Vignes Blanches' constitue un promontoire magnifique pour admirer le cirque viticole de Fuissé. Le Château de Beauregard en possède moins d'un hectare. Les sols bruns calcaires, très caillouteux, issus du bathonien, sont idéalement exposés à l'Est et donnent des vins floraux et parfumés, très charmeurs.



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, dont un quart environ en fûts neufs et le reste en fûts plus anciens. Nous respectons une vinification très lente et douce qui favorise l'expression individuelle du Terroir. Le vin est marqué par ses arômes floraux et son élégance. La bouche est riche et gourmande, sans rien perdre de sa finesse aromatique. Finale minérale et précise. La meilleure période pour boire ce vin dépend de l'acidité naturelle du millésime. Dans les grands millésimes, notre Pouilly-Fuissé 'Vignes Blanches' peut être gardé 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, les abats, la volaille, les quenelles et les fromages de chèvres 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