

# DOMAINE JOSEPH BURRIER

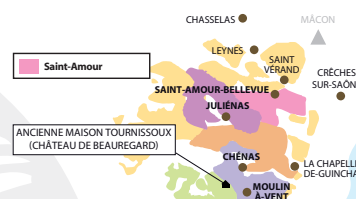
RÉCEMMENT CRÉÉ, LE DOMAINE JOSEPH BURRIER PROPOSE,  
EN COMPLÉMENT DU CHÂTEAU DE BEAUREGARD, QUELQUES-UNS DE PLUS BEAUX TERROIRS DU SUD  
DE LA BOURGOGNE, EN MÂCONNAIS/BEAUJOLAIS.

## SAINT-AMOUR "Côte de Besset"



### DESCRIPTION DU TERROIR

Nous sommes dans le sud de la Grande Bourgogne, dans le Beaujolais et le Cru Saint-Amour couvre une petite superficie de 350 ha, à la limite avec le Cru bourguignon Saint-Véran, là où les sols sédimentaires Bourguignons côtoient les sols volcaniques du Beaujolais. Le climat 'Côte de Besset' se situe face au village de Saint-Véran, sur le large coteau pentu du Mont de Besset, première des hautes collines constituant le vignoble du Beaujolais. La parcelle est exposée à l'Est sur des sols granitiques très caillouteux. On y trouve à la fois des laves très légères et friables favorisant un bon drainage et des pierres de granit compact et dur proche du quartz. Cet ensemble constitue un terroir moyennement profond limono-sableux plutôt qu'argileux, propice au Gamay qui trouve ici de bonnes possibilités d'enracinement, sur des sols pourtant suffisamment pauvres pour favoriser une production mesurée et de grande qualité.



### VIGNES ET VITICULTURE


Cépage : Gamay 100 % - âge des vignes : 40 ans  
Contrôle strict des rendements, culture respectueuse de l'environnement, récolte manuelle.

### VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Les raisins sont récoltés manuellement et systématiquement triés sur table vibrante à l'arrivée à notre Chai à Beauregard. Nous pratiquons une vinification traditionnelle visant à respecter l'expression typique de nos Terroirs, à l'opposé du style moderne produisant les vins primeurs. Après éraflage partiel, la durée de macération sera de 6 à 9 jours selon les millésimes, avec piégeages et remontages. La fin de la fermentation et l'élevage sont réalisés en 'Pièces' Bourguignonnes (228 l) de chêne pendant 7 à 10 mois, afin de favoriser la révélation de l'expression de Terroir grâce au potentiel de garde. Il révèle une couleur rubis carminée brillante, intense mais pas très profonde, des arômes de cerise reverchon, framboise, fraise. La bouche est pure et légère mais de belle intensité, complexe, dominée par les petits fruits rouges, le pain d'épice et le poivre blanc. Supporte parfaitement l'élevage en Pièces et se gardera 3 à 8 ans.

### ACCORDS METS ET VIN

Servez entre 12 et 15°C dans de beaux verres fins en cristal. L'accord est à rechercher avec la charcuterie, les viandes grillées, les abats, la volaille, et les fromages pas trop affinés.

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