

CHÂTEAU DE BEAUREGARD

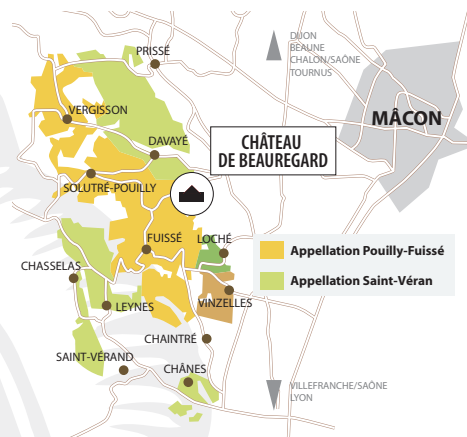
LE CHÂTEAU DE BEAUREGARD À FUISSÉ EST LA PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE BURRIER DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS.
SES 22 HECTARES DE POUILLY-FUISSÉ, 7 HECTARES DE SAINT-VÉРАН,
12 HECTARES DE FLEURIE, MORGON, MOULIN-À-VENT, SAINT-AMOUR ET CHIROUBLES
EN FONT UN DES DOMAINES MAJEURS DU SUD DE LA BOURGOGNE, EN MÂCONNAIS/BEAUJOLAIS

SAINT-VÉРАН

DESCRIPTION DU TERROIR

Dans le Beaujolais / Mâconnais, au sud de la Bourgogne, Saint Véran est une Appellation récente (1971) qui a été créée en délimitant les meilleurs Terroirs entourant le Pouilly-Fuissé. C'est la "petite soeur" du Pouilly-Fuissé, elle représente 600 hectares de vignes sur 7 villages situés de part et d'autre (au Nord et au Sud) de l'appellation PouillyFuissé.

Les 7 hectares du Château de Beauregard sont principalement situés à Chasselas, sur les "Climats" "Les Perriers", "en Faux", "La Roche" et "Les Spires", très bien exposés au sud sur des sols pierreux et calcaires.



VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Chardonnay 100 %. Age moyen : 30 ans.

Contrôle des rendements, culture respectueuse de l'environnement, labour, vendanges manuelles.


VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Récoltés à haute maturité et issus de petits rendements, les raisins sont vinifiés au Château de Beauregard. Après un tri des raisins sur table vibrante si nécessaire, nous pratiquons un pressurage doux et un débourage très rigoureux, puis les moûts fermentent en cuves de petite contenance à température contrôlée afin de préserver un maximum de fruit et de fraîcheur. Les vins sont ensuite élevés en cuve sur lies fines pendant environ 6 à 8 mois. Ainsi nous essayons de trouver un bon équilibre et de favoriser l'expression de notre Appellation. Un sous-tirage et une filtration très légère précède la mise en bouteille. La meilleure période pour boire ce vin dépend de l'acidité naturelle du millésime, de quelques mois à 2/3 ans après la mise en bouteille. Le Saint-Véran nous évoque la fraîcheur des agrumes et de la pêche, avec une touche mielleuse. Le vin est minéral, bien structuré et équilibré en bouche avec une touche de pamplemousse en finale.

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