

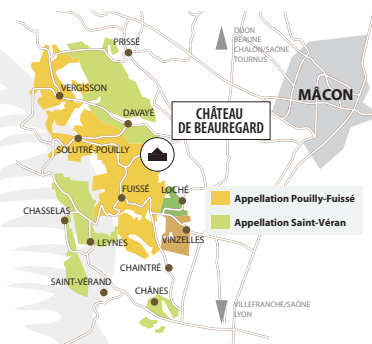
CHÂTEAU DE BEAUREGARD

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 "En Faux"

DESCRIPTION DU TERROIR

Dans le Beaujolais/Mâconnais, au sud de la Bourgogne, Saint Véran est une Appellation Communale récente (1971) produite sur 7 communes limitrophes de l'Appellation Pouilly-Fuissé. La superficie totale de production est d'environ 650 Ha. Les 7 hectares du Château de Beauregard sont principalement situés à Chasselas. Le Climat 'En Faux' est situé sur le versant orienté au sud du Mont de Pouilly, à bonne altitude (270 m) et constitué de sols argileux et caillouteux, plus ou moins calcaires en surface, mais reposant sur des calcaires à Entroques rouges durs, d'où provient la couleur brique des sols.



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

Récoltés à haute maturité et issus de petits rendements, les raisins sont vinifiés au Château de Beauregard. Après un pressurage mécanique doux et un débourbage très rigoureux, les moûts fermentent pour la plus grande partie en pièces bourguignonnes. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant environ 10 mois. Un élevage long, traditionnel en Bourgogne, permet de favoriser l'expression authentique de ce Climat. Un sous-tirage et une filtration très légère précèdent la mise en bouteille. La meilleure période pour boire ce vin dépend de l'acidité naturelle du millésime. Le Saint Véran 'En Faux' présente une expression minérale, et une belle maturité. Le vin est expressif dès sa jeunesse puis évolue généralement vers des notes mielleuses et grillées ; la finale reste longue et marquée par les agrumes.

ACCORDS METS ET VIN

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 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