

SÉLECTIONS JOSEPH BURRIER

JOSEPH BURRIER COMMERCIALISE LES VINS DU CHÂTEAU DE BEAUREGARD, LA PROPRIÉTÉ FAMILIALE, AINSI QU'UNE SÉLECTION DE VINS ISSUS DES MEILLEURS VIGNERONS DE LA RÉGION, DANS LE SOUCI PERMANENT DE RECHERCHER LA PLUS JUSTE EXPRESSION DU TERROIR.

SAINT-VÉРАН

"Grande Réserve"

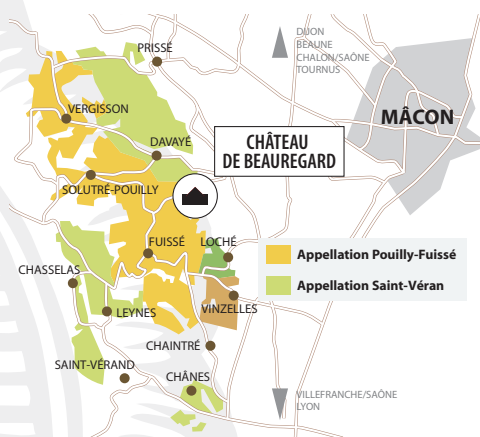


DESCRIPTION DU TERROIR

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 dont les principales sont Davayé, Prissé, Chasselas et Leynes. La superficie totale de production est d'environ 650 Ha.

La Cuvée 'Grande Réserve' des Sélections Joseph Burrier provient essentiellement du village de Chasselas, en particulier du Climat 'En Messie', très bien exposé au sud-Est sur des sols argileux et caillouteux, assez profonds à dominante calcaire.

Les raisins sont achetés par la Maison Joseph Burrier, récoltés par nos vendangeurs et vinifiés à nos chais à Fuissé.



VIGNES ET VITICULTURE

Cépage : Chardonnay 100 % - Age moyen : 40 ans.
Maîtrise de l'état sanitaire et de la date de récolte. Récolte manuelle.

VINIFICATION ET DESCRIPTION DU VIN

Récoltés à belle maturité et issus de petits rendements, les raisins sont vinifiés à notre vendangeoir à Fuissé ; Après un tri des raisins sur table vibrante si nécessaire, nous pratiquons un pressurage mécanique doux et un débouillage très rigoureux, suivis d'une fermentation en cuve sous température contrôlée. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant environ 8 mois. Un élevage traditionnel qui permet de favoriser l'expression authentique de ce Climat. Un soutirage 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 'Grande Réserve' présente une expression fruitée et séduisante, avec une bouche riche et une finale sur les agrumes. Nous conseillons de le boire dans les 2 ans afin de profiter au maximum de sa fraîcheur aromatique. Néanmoins il se conservera très bien au-delà.

ACCORDS METS ET VIN

Servez entre 12 et 15°C dans de beaux verres fins en cristal. Ce vin est parfait à l'apéritif. A table il accompagne très bien les fruits de mer, les entrées à base de poissons, les quenelles et bien sûr les andouillettes et les fromages de chèvres du Mâconnais.



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