

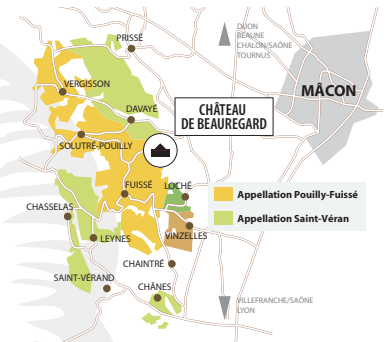
# CHÂTEAU DE BEAUREGARD

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 *"La Roche"*

### DESCRIPTION DU TERROIR

Dans le Beaujolais/Mâconnais, au sud de la Bourgogne, Saint Véran est une Appellation récente (1971) qui a été créée pour désigner les meilleurs Terroirs des Appellations Beaujolais Blanc et Mâcon Blanc Villages. 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 Pouilly-Fuissé. Les 7 hectares du Château de Beauregard sont principalement situés à Chasselas, et 'La Roche' est un de nos meilleurs limats, très bien exposé 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 pressurage doux et débouillage rigoureux, les moûts fermentent en fûts (50 %) ou lentement en cuves sous contrôle des températures. La mise en bouteille intervient tardivement, afin de laisser le plus longtemps possible le vin sur ses lies fines. Ainsi nous essayons de trouver un bon équilibre et de favoriser l'expression de notre Appellation. 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 'La Roche' nous évoquent les fruits blancs (poire, pêche...), les fleurs blanches (acacia). L'élevage sous bois est bien intégré, le vin est frais, minéral, bien structuré et équilibré en bouche avec une touche de pamplemousse en finale.

### 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