

JOSEPH BURRIER
Ch. Beauregard
Pouilly-Fuissé Les
Vignes Blanches 2017

50,00\$

* Prix de détail suggéré

Joseph Burrier

 En conversion

	Code produit	14831462
	Prix licencié	43.37\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Maconnais
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	<1
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Burrier, présente depuis plus de 5 siècles. Elle constitue un des domaines majeurs du Sud de la Bourgogne avec les 43 hectares de vignobles. Depuis 2012, le Domaine Château du Clos est exploité en monopole par la Maison Joseph Burrier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin présente aujourd'hui une robe dorée brillante et un équilibre étincelant entre la maturité (fruits jaunes) et l'acidité (agrumes). La bouche est tendue, minérale, avec une texture charnue et intense mise en valeur par une fine salinité. La finale est longue et fraîche. Le potentiel de garde est de 10 ans et plus. S'accorde bien avec une volaille de Bresse à la crème.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le sol, propice à la production de grands vins blancs, est constitué d'argiles résiduelles brunes, caillouteuses, reposant sur des marnes calcaires.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés manuellement. Le pressurage est mécanique, 'à l'ancienne', afin de favoriser l'extraction des antioxydants et des polyphénols des peaux. Les jus sont ensuite légèrement clarifiés par simple gravité à 12°C pendant 24 H. La fermentation se déroule naturellement (sans addition de levures) en 'pièces' bourguignonnes (fûts) de 228 l. Nos méthodes de vinification naturelles, patientes et très peu interventionnistes, ont pour but de permettre aux ...

