

JOSEPH BURRIER

59,25\$

* Prix de détail suggéré

Joseph Burrier,
Château de
Beauregard,
Pouilly-Fuissé Premier
Cru "Vers Cras" AOC
(bio) 2020

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	15074475
	Prix licencié	51.45\$
	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
	Appellation	Pouilly-Fuissé
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.6
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir entre 1 et 5 ans

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

Jeune il évoque les fruits blancs (poire, pêche), les fleurs blanches (acacia). Le vin est frais, minéral et équilibré en bouche avec une touche de miel et de pamplemousse en finale. En vieillissant, les arômes deviennent plus complexes et denses, un peu beurrés, pain grillé, et fruits secs, avec toujours cette saveur onctueuse de miel.

Coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce ou grillés, volaille, quenelles, andouillettes, fromage de chèvre.

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

NOTES SUR LE PRODUIT

Argilo-calcaire jurassique, à une altitude moyenne de 200 à 300 mètres. Les 19 hectares du Château de Beauregard sont répartis sur trois villages : Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson, sur plus de 40 parcelles différentes, ce qui lui permet d'être très typique de l'appellation

ÉLABORATION DU PRODUIT

Manuelles. Si nécessaire, les raisins sont égouttés et triés sur table vibrante. Les raisins sont pressés délicatement et débourbés très rigoureusement pendant 24 à 36 heures. La moitié de la cuvée est élevée neuf mois en barriques bourguignonnes de 228 litres ; un tiers en fûts neufs, le reste en fûts plus anciens. L'autre partie est élevée sur lies fines en cuve avec contrôle des températures pour préserver un maximum de fruit et de fraîcheur.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Joseph  Burrier

