Wijnfiche

# Château de Beauregard | Saint Veran France (BOURGOGNE MACONNAIS) — 2021

**Domaine**

**Ch. de Beauregard**

Deze wijngaard is gelegen in de Mâconnais(Bourgogne) streek. Het domein van 36 ha is gelegen in Fuissé en bezit 7 ha in St. Véran. De wijngaard voor de productie van deze wijn is volledig naar het zuiden georiënteerd en vormt de overgang tussen de gemeente Fuissé en Chasselas. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud. De Burrier-familie verbouwt al 17 generaties lang druiven in de Bourgogne-streek, waaronder sinds 1854 ook in Château de Beauregard.

**Vinification**

Les raisins ne sont récoltés qu'à parfaite maturité et sont vinifiés au château lui-même. Les vignes ont en moyenne 30 ans. Grâce à un pressurage doux et à une fermentation dans des cuves plus petites, on cherche à préserver autant que possible la fruité et la fraîcheur. Le vin vieillit sur lies pendant 8 mois dans des cuves, principalement en acier mais aussi en bois.

**Dégustation**

La couleur est jaune doré. Le nez est frais et fruité (agrumes, pomme) avec un arôme floral. L'entrée en bouche est ample, onctueuse et crémeuse. Ce style typique de Bourgogne offre une saveur vanillée et légèrement noisetée, avec en finale une légère minéralité. Plus le vin évolue, moins les notes boisées seront dominantes et plus les caractéristiques minérales se feront remarquer. Belle finale longue.

**Mets adaptées**

Poisson en sauce | Coquilles St. Jacques | Viande - blanche, grillée

**Caractéristiques**

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Rond et souple