VININFORMATION



Château de Beauregard, Moulin à Vent

Château de Beauregard

Beaujolais, Bourgogne, Frankrig

Bourgogne har været "vinland" siden det 2. århundrede og strækker sig fra Chablis i nord til Beaujolais i syd. Sydøst for Chablis ligger Côte d'Or, der er opdelt i to dele: Côte de Nuits og Côte de Beaune og går man længere syd finder man Côte Chalonnais, Mâconnais og sidst Beaujolais. En stor del af Beauregards vinmarker ligger i Pouilly Fuisse, så det var til stor glæde for dem, da INAO efter 12 års undersøgelser og kvalitetssikring tilkendte de første 22 climats i området en 1. cru status, som det første i Mâconnais. Beauregard ejer vinmarker på flere af disse climats.

Château de Beauregard er flagskibet blandt de fem ejendomme under Maison Joseph Burrier og et centralt anker i familiens historie i det sydlige Bourgogne. Ejendommen har været i familiens eje siden 1854, oprindeligt gennem Deshaires-slægten og senere Burrier-familien, hvor arv og ægteskab har sikret kontinuitet over flere generationer frem til i dag, hvor Frédéric Marc Burrier leder huset sammen med 7. generation. En afgørende milepæl var samlingen af ejendommene under Maison Joseph Burrier, hvor Château de Beauregard fastholdt sin rolle som historisk og strukturel reference for helheden. Vinmarkerne omfatter omkring 37 hektar og er primært beliggende i Pouilly-Fuissé og Pouilly-Fuissé 1er Cru, suppleret af parceller i Saint-Véran, Mâcon-Solutré-Pouilly samt udvalgte appellationer i Beaujolais. Slottet ligger markant placeret på et kalkstensplateau i Fuissé med udsigt over Solutré og Vergisson, og kældrene regnes blandt de mest betydelige i Mâconnais. Filosofisk repræsenterer Château de Beauregard husets langsigtede tilgang: familieforankret, terroirdrevet og med et solidt internationalt renommé som en seriøs referenceproducent i regionen.

Beauregards Moulin à Vent er lidt af en specialitet. Druerne, der er plukket på de to små parceller La Salomine og Poncie, er udelukkende høstet manuelt. Vinstokkenes gennemsnitsalder er over 80 år, hvilket giver vinen en koncentration og kraft, der sjældent findes i Beaujolais.

Druesort:	100% Gamay
Vinifikation:	Lagret i 9 måneder på træfade.
Smagsnoter:	Saftig, tæt og struktureret med lette tanniner og tydelige noter af røde frugter og blomster.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S