



SITE

FLEURIE “PONCIE” CHÂTEAU DE BEAUREGARD 2024

Fleurie é considerado o mais harmonioso e elegante dos 10 Crus do Beaujolais e Poncié é um do climat histórico que está em processo de aclamação a 1er Cru. Produzido nas partes mais altas de Poncié, este Gamay nasce em encostas íngremes sobre solos graníticos de coloração rosada, conhecidos localmente como “Gore”, terroir que confere grande elegância e finesse ao vinho. Os vinhedos são de baixíssimo rendimento e as uvas são fermentadas em tanques de carvalho com leveduras indígenas e sem nenhum tipo de aditivo enológico. A maceração é curta, com remontage e pigeage diários, buscando extração delicada e taninos refinados. Cerca de metade da cuvée finaliza a fermentação em barricas tradicionais de 228 litros, seguida de amadurecimento por ao menos 9 meses em cubas de madeira e barricas antes do assemblage e engarrafamento com leve filtração.

“Um Fleurie simplesmente delicioso, com fruta suculenta sustentada por uma acidez vibrante. No paladar, cereja, ameixa, maçã vermelha, além de tomilho e orégano, se misturam harmoniosamente, coroados por uma camada picante de pimenta preta e pimenta rosa. Flexível, vivo e perfeito para o verão, especialmente se servido levemente resfriado.” Andy Howard MW para Decanter

FICHA TÉCNICA

Produtor: Joseph Burrier – Château de Beauregard

Prática: Natural

País / Região: França, Borgonha – Beaujolais, Fleurie

Blend / Varietal: 100% Gamay

Amadurecimento: Fermenta e amadurece parcialmente em barrica de 228 litros por 12 meses

Grad. alcoólica: 12%

Código de barras: 3701490 604057





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Em nariz, o Fleurie “Poncié” revela um perfil delicado e extremamente elegante, marcado por aromas florais de peônia, violeta e rosas secas, combinados a notas vibrantes de morango fresco, framboesa e cassis. Com aeração, surgem nuances terrosas sutis e um leve toque mineral proveniente dos solos graníticos arenosos.

Em boca, apresenta corpo médio, textura sedosa e taninos muito finos, sustentados por uma acidez fresca e precisa que traz leveza e fluidez ao conjunto. O álcool é moderado e perfeitamente integrado, favorecendo a pureza das frutas vermelhas e a sensação de frescor. Os sabores remetem a morangos maduros, cerejas frescas e ervas delicadas, com final elegante e persistente.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Vinho extremamente versátil à mesa, harmonizando muito bem com cordeiro assado, aves, carnes brancas e charcutaria artesanal. Também acompanha pratos com cogumelos, terrines, massas leves e queijos de média cura, além de clássicos franceses como o tradicional saucisson de Lyon.

Deve ser servido, entre 10 e 12C. Um balde de gelo com pouco gelo e muita água, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 0,5 hora na geladeira para atingir essa temperatura.

