



Tim  
Atkin  
**90**  
PONTOS



## POUILLY-FUISSÉ CHÂTEAU DE BEAUREGARD 2022

Os 19 hectares do Château de Beauregard ficam na AOC Pouilly-Fuissé e seus vinhos expressam com precisão a identidade do Mâconnais. Os vinhedos estão distribuídos entre os vilarejos de Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson, em encostas íngremes voltadas para leste e sudeste, sobre solos argilo-calcários de origem jurássica entre 200 e 400 metros de altitude. A fermentação e o amadurecimento sobre as borras finas acontecem por cerca de 12 meses, sendo metade do vinho amadurecido em barricas de 228 litros e a outra metade em tanques de inox, garantindo equilíbrio entre complexidade e pureza aromática. Jovem, revela aromas de pera, pêssego e flores brancas, além de notas minerais e cítricas que remetem a grapefruit e mel; com o tempo em garrafa, ganha camadas amanteigadas, tostadas e nuances de frutas secas, mantendo sempre sua textura elegante e vibrante.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Joseph Burrier – Château de Beauregard
<b>Prática:</b>	Natural
<b>País / Região:</b>	França, Borgonha – Maconnais, Pouilly-Fuissé
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Chardonnay
<b>Amadurecimento:</b>	Fermenta e amadurece parcialmente em barrica de 228 litros por 12 meses
<b>Grad. alcoólica:</b>	12%
<b>Código de barras:</b>	3701490 604057



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Em nariz, este Pouilly-Fuissé revela uma expressão elegante e precisa, marcada por aromas de pera madura, pêssigo branco e flores de acácia, acompanhados por delicadas notas minerais e cítricas que remetem a grapefruit e casca de limão. Com a evolução em taça, surgem nuances sutis de mel, manteiga fresca, frutas secas e um leve toque tostado.

Em boca, apresenta corpo médio para encorpado, com textura cremosa e equilibrada por uma acidez mineral. Com o álcool perfeitamente integrado, traz amplitude e harmonia ao conjunto. Os sabores confirmam as frutas brancas maduras e os cítricos, além de nuances amanteigadas e levemente defumadas que prolongam o 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

Versátil à mesa, harmoniza muito bem com vieiras grelhadas, peixes ao molho amanteigado, lagosta, camarões e aves assadas. Também acompanha pratos clássicos da culinária francesa como quenelles e preparações com cogumelos ou molhos cremosos, além de queijos de cabra curados e massas delicadas à base de manteiga, ervas e frutos do mar.

Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8 C. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.

