



 SITE

POUILLY-FUISSÉ “LES CHATAIGNIERS” CHÂTEAU DE BEAUREGARD 2004 (1ER CRU)

2004 foi uma safra histórica no vinhedo das Castanheiras, maturação perfeita das uvas e a evolução de mais de 20 anos em garrafa deixa esse Chardonnay no apogeu de sua vida, melhor momento para consumo.

Proveniente do climat “Les Châtaigniers”, 1er Cru “Les Vignes Blanches” desde 2020, este Pouilly-Fuissé nasce em encostas íngremes voltadas para leste, acima do vilarejo de Fuissé, no coração do Mâconnais. Os vinhedos estão plantados sobre solos rasos, extremamente pedregosos e ricos em calcário jurássico, terroir que confere mineralidade, tensão e profundidade ao vinho. As uvas são fermentadas com leveduras indígenas em barricas de 228 litros, onde amadurecem por 12 meses com as borras finas, seguido de alguns meses em tanque de aço inox permitindo maior integração e precisão aromática. “Esta é a segunda maior parcela em Beauregard, situada sobre argila e marga... É um daqueles vinhos que você simplesmente quer continuar cheirando... começa com aromas florais intensos, como madressilva e flores. No paladar, é harmonioso, com sabores generosos de ameixa amarela, framboesa branca e um leve toque de brioche.” Christy Canterbury MW para timatkin.com em TOP 15 Mâconnais Producers.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Joseph Burrier – Château de Beauregard
Prática:	Natural
País / Região:	França, Borgonha – Maconnais, Pouilly-Fuissé
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	Fermenta e amadurece parcialmente em barrica de 228 litros por 12 meses
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	3701490 604361





 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Evolução perfeita, coloração dourada e uma imensidão de aromas que transbordam da taça. Este Pouilly-Fuissé, AOC dos Chardonnays mais maduros e encorpados da Borgonha, revela grande intensidade e complexidade aromática, combinando notas de mel, frutas cítricas cristalizadas e frutas secas com delicadas nuances tostadas e amanteigadas. Se mostra muito intenso ao começo e vai se transformando na taça trazendo aromas de castanhas, brioche e muita mineralidade calcária, trazendo profundidade e elegância.

“Um bouquet bem definido, com frutas amarelas, terra úmida e leves notas de pedra triturada que surgem com o tempo. O paladar é bem equilibrado... bom peso e uma textura levemente cremosa em direção ao final. Bastante amplo e denso em boca — consigo imaginar este vinho se tornando um Pouilly-Fuissé muito sedutor.” Neal Martin MW para Vinous.

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

Sua estrutura e complexidade permitem harmonizações sofisticadas, especialmente com lagosta assada, lagostins, vieiras grelhadas e peixes ao molho beurre blanc. Também acompanha perfeitamente aves com molhos cremosos e cogumelos morel, risotos delicados, massas amanteigadas e queijos maturados como Comté e Beaufort.

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.