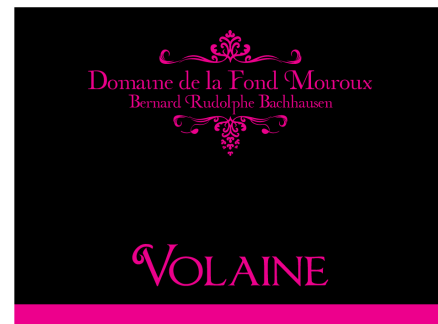


Beaujolais 2009

Volaine



Présentation du Domaine

Le Domaine de la Fond Mouroux est une propriété viticole créée en 1789, localisée à Cogny, dans le Sud Beaujolais. Elle exploite un vignoble sur plusieurs appellations.

Notre Savoir Faire

Appellation :	Beaujolais
Surface :	6 hectares
Production :	25 000 bouteilles
Propriétaire :	Bernd Bachhausen
Oenologue :	Rémi JEAN
Sol :	Argilo-calcaire
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc
Densité de plantation :	10 000 pieds / hectare
Age moyen :	45 ans
Rendement :	45 hl / hectare
Situation :	Cogny
Exposition :	Est- Sud Est
Taille :	Courte, en gobelet (taille traditionnelle)
Mode de culture :	Viticulture raisonnée
Vendanges :	Vendanges manuelles
Cuves :	Cuves inox
Macération :	12 à 14 jours
Température de fermentation :	Vinification traditionnelle en grappes entières – Macération longue
Elevage :	22-25 °c (température contrôlée)
Embouteillage :	En cuves Inox. A la propriété Au printemps
Commercialisation :	Réseaux traditionnels (France / Export)
Dégustation :	Vin d'un rouge profond. Le nez est dominé par les fruits rouges et les fruits mûrs. La bouche est ample, complexe, concentrée, avec des arômes de fruits rouges.
Site Web :	www.fondmoiroux.com
Adresse :	Domaine de la Fond Moiroux 69640 COGNy en Beaujolais