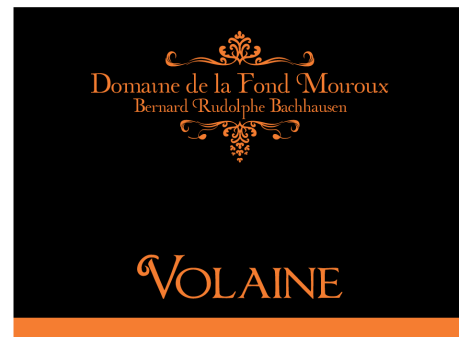


## Brouilly 2009

### Volaine



### Présentation du Domaine

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

### Notre Savoir Faire

Appellation :	Brouilly
Surface :	2 hectares
Production :	10 000 bouteilles
Propriétaire :	Bernd Bachhausen
Oenologue :	Rémi JEAN
Sol :	Granitique
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc
Densité de plantation :	10 000 pieds / hectare
Age moyen :	45 ans
Rendement :	45 hl / hectare
Situation :	Quincié-en-Beaujolais
Exposition :	Est
Taille :	Courte, en gobelet (taille traditionnelle)
Mode de culture :	Viticulture raisonnée
Vendanges :	Vendanges manuelles
Cuves :	Cuves béton revêtues epoxy
Macération :	12 à 14 jours
Température de fermentation :	Vinification traditionnelle en grappes entières - Macération longue
Elevage :	28 à 30 °C (température contrôlée)
	En cuves ciment.
Embouteillage :	Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique
	A la propriété
	Au printemps
Commercialisation :	Réseaux traditionnels (France / Export)
Dégustation :	Le nez sur le fruit noir mûr et des notes épicées. Belle épaisseur de tannins en bouche et une grande complexité aromatique. Servir à 14 °C.
Site Web :	<a href="http://www.fondmoiroux.com">www.fondmoiroux.com</a>
Adresse :	Domaine de la Fond Moiroux 69640 COGNAC en Beaujolais