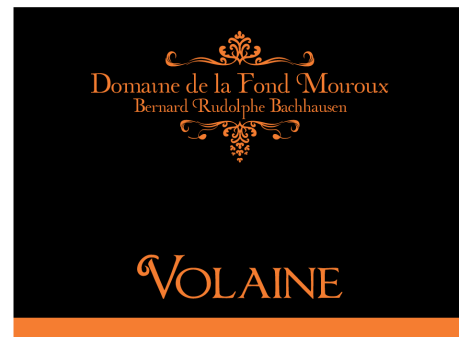


Brouilly 2008

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 :	Quincé-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 est dominé par le fruit noir, belle structure tannique en bouche et une grande complexité aromatique. Servir à 14 °C.
Site Web :	www.fondmoiroux.com
Adresse :	Domaine de la Fond Moiroux 69640 COGNAC en Beaujolais