



DOMAINE FOND MOIROUX
- PIERRES DORÉES -

BOURGOGNE BLANC

Le Chardonnay

Situé à Cogny, au cœur des paysages ocre des Pierres Dorées, et d'une histoire de plus de 200 ans, le Domaine Fond Moiroux s'étend sur plus de 16 hectares, certifiés Haute Valeur Environnementale. Répartis sur trois secteurs : Cogny, au sud du Beaujolais, fer de lance de notre conversion en Agriculture Biologique ; Romanèche-Thorins, fief de l'appellation Moulin à Vent ; et Quincié, où nous produisons notre cru Brouilly. La richesse des terroirs du Domaine Fond Moiroux est propice à l'épanouissement de la vaste palette d'arômes des cépages qui y sont cultivés, le Gamay, le Pinot Noir et le Chardonnay.

«La robe limpide et brillante de ce Chardonnay est délicatement soulignée de nuances dorées aux légers reflets verdâtres. Les arômes qui se dégagent au nez, nous font voyager. Intense et complexe, on se laisse bercer entre des notes subtilement vanillées et briochées, et des notes florales d'acacia et de chèvre-feuille. On appréciera en bouche, l'attaque ample, gourmande, pleine de générosité. Le mariage des fleurs blanches, et des notes fruitées caractérisées par la pêche de vigne, aiguïseront nos papilles gustatives. La finale délicatement relevée par des notes légèrement épicées, finira de nous envoûter. Fraîcheur et finesse caractérisent ce vin, qui persistera aromatiquement sur une touche minérale. Parfaitement équilibré ce vin peut se déguster d'ores et déjà, mais on peut également s'armer de patience, pour l'apprécier dans toute sa complexité.»

APPELLATION : Bourgogne

MILLÉSIME : 2020

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5%

SURFACE PARCELLE : 1ha (sur le 15 ha du domaine)

SOL : Argilo-calcaire, sur commune de Cogny (69), Vignes sur petits coteaux orientés sud-ouest implantées sur le lieu-dit LA COMBE.

ENCÉPAGEMENT : Mono-cépage – Chardonnay

DENSITÉ PLANTATION : 6 000 pieds/ha, vignes larges et hautes

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans

MODE DE CULTURE : Taille Guyot simple palissée, Culture en conversion BIO, entretien du sol mécanique, enherbement inter rang, et travail du sol mécanique sous le rang.

VENDANGES : Vendanges à maturité optimale manuelles avec tri à la parcelle.

VINIFICATION : Pressurage lent pour extraction des composantes pelliculaires, clarification optimum pour un moût le plus clair possible, levures bourguignonnes sélectionnées pour assurer un maximum d'expression aromatique.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées sur près de 3 semaines. Fermentation malo-lactique.

ÉLEVAGE : Elevage de 6 mois en fût de bois français de 400L avec 2 types de chauffe (fond acacia).

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° à 12°C

DURÉE DE GARDE : 2 à 5 ans

PRODUCTION : 4.000 bouteilles

PALMARÈS : OR Frankfurt International Trophy 2022, BRONZE Bettane & Desseauve 2022



DOMAINE FOND MOIROUX
- PIERRES DORÉES -

340, Route de Fond Moiroux le Haut - 69640 COGNY
Tél. +33 4 74 67 47 48 email : info@fondmoiroux.com
www.fondmoiroux.com

