



DOMAINE FOND MOIROUX
- PIERRES DORÉES -

BOURGOGNE ROUGE Cuvée Lise

Situé à Cogny, au cœur des paysages ocres des Pierres Dorées, et d'une histoire de plus de 200 ans, le Domaine Fond Moiroux s'étend sur plus de 15 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.

Ce Bourgogne Rouge a une robe d'un grenat étincelant.

Nous retrouvons tous les arômes typiques du pinot au nez, avec un assemblage de fruits rouges comme la cerise et de légers fruits noirs acidulés. Le boisé est élégant et vient compléter ce bouquet aromatique, avec des nuances épicées.

La bouche s'ouvre sur un vin très équilibré, un volume enrobant s'exprimant sur des arômes de fruits mûrs voire compotés, se terminant sur un des tanins fins. La persistance aromatique nous laisse sur des notes de léger sous-bois et fleur séchés. Ce vin est porté par son équilibre et sa complexité, sa finesse tannique nous permet de l'apprécier dès aujourd'hui, mais nul doute qu'il gagnera à rester quelques mois en cave.

APPELLATION : Bourgogne Rouge

MILLÉSIME : 2022

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5%

SURFACE PARCELLE : 1,6ha (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 Fond Moiroux et La Combe.

ENCÉPAGEMENT : Mono-cépage – Pinot Noir

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

AGE MOYEN DES VIGNES : 12 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 : Vinification bourguignonne avec une macération poussée de 15 jours dans des cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : Elevage de 6 mois en fût de bois français de 228L, avec des types de chauffe différents.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° à 14°C – Carafage recommandé

DURÉE DE GARDE : 4 à 8 ans

PRODUCTION : 2 740 bouteilles



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

