



DOMAINE FOND MOIROUX
- PIERRES DORÉES -

MOULIN-À-VENT Gros Vosges

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.

Ce Moulin à vent se présente avec une robe peu profonde, nuancée de rouge violacée.

Assez discret au premier nez, ce sont de subtiles notes florales accompagnées de nuances typiques de l'élevage sous-bois qui se révèlent avec des arômes de champignon frais, et de mousse.

La bouche est assez fluide sur les petits fruits rouges. On peut percevoir en finale des notes de cuir et de fruits à coques légèrement grillés.

On appréciera déguster ce vin à l'apéritif, accompagné de charcuterie fine comme de la chiffonnade de jambon sec.

APPELLATION : Moulin-à-Vent

MILLÉSIME : 2021

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5%

SURFACE PARCELLE : 0,7 ha (sur les 15 ha du domaine)

SOL : Sables sur éboulis granitiques altérés de faible profondeur avec très faible taux d'argile sur la commune de Romanèche-Thorins (71). Vignes à faible élévation orientées majoritairement Est-Ouest

ENCÉPAGEMENT : Mono-cépage - Gamay

DENSITÉ PLANTATION : 10 000 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans

MODE DE CULTURE : Taille gobelet non palissée, viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niv.3

VENDANGES : vendanges manuelles à maturité optimale avec tri sévère à la parcelle.

VINIFICATION : Egrappage 100 %, vinification traditionnelle. Macération d'une quinzaine de jours avec thermorégulation pour rechercher une extraction lente et une bonne expression des caractères aromatiques.

ÉLEVAGE : Elevage de 9 mois en fûts chêne français de 228L et 400L, sur plusieurs types de chauffes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15° à 17°C

DURÉE DE GARDE : 3 à 8 ans

PRODUCTION : 3.000 bouteilles

PALMARÈS : 93/100 James Suckling



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

