



DOMAINE FOND MOIROUX
- PIERRES DORÉES -

BOURGOGNE BLANC 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 blanc a une robe dorée, étincelante avec quelques reflets verts et argentés.

Le nez est expressif, nous envoutant avec de jolies notes toastées et d'amendes grillées. A ces arômes typiques d'un élevage en fût, s'ajoutent de délicates notes florales, majoritairement d'acacia mais aussi de fruits à chair jaunes mûrs et des arômes légèrement citronnés.

En bouche, ce vin est opulent et s'ouvre sur les fruits à chair jaune, les agrumes, le léger toasté forment un bouquet fin et intense, avec tension minérale qui offre une longue persistance aromatique.

APPELLATION : Bourgogne Blanc

MILLÉSIME : 2022

DEGRÉ D'ALCOOL : 14%

SURFACE PARCELLE : 2,27ha (sur les 15 ha du domaine)

SOL : Argilo-calcaire, sur commune de Cogny (69), Vignes sur petits coteaux orientées 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 manuel à la parcelle et à la cave

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 d'abord en cuve inox thermorégulées puis fin de fermentation alcoolique et fermentation malo-lactique en demi-muid de 400L.

ÉLEVAGE : Elevage de 10 mois en fût de bois français de 400L avec plusieurs types de chauffe et différents types de bois (fond acacia).

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° à 12°C

DURÉE DE GARDE : 3 à 6 ans

PRODUCTION : 5 033 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

