



DOMAINE FOND MOIROUX
- PIERRES DORÉES -

PINOT NOIR Chant Perdrix

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 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 légère de ce Pinot se dévoile sur des notes de grenat. On retrouve au nez des arômes fruités, de cerises à l'eau de vie, qui s'harmonisent avec des nuances légèrement épicées de poivre noir. C'est tout en finesse que l'on découvre l'équilibre aromatique en bouche, sur le fruit avec des notes de framboise et de subtils tanins en finale, soulignés par des nuances florales, de fleurs séchées et de sous-bois. Ce vin s'accordera facilement avec des viandes rouges comme une côte de bœuf saignante, ou des chèvres frais.



APPELLATION : Vin Sans Indication Géographique

MILLÉSIME : 2021

DEGRÉ D'ALCOOL : 12%

SURFACE PARCELLE : 0,2ha (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.

ENCÉPAGEMENT : Mono-cépage – Pinot Noir

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

AGE MOYEN DES VIGNES : 5 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 courte entre 10 et 15 jours dans des cuves inox thermorégulées.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° à 12°C

DURÉE DE GARDE : 2 à 5 ans

PRODUCTION : 4.000 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

