



DOMAINE FOND MOIROUX  
- PIERRES DORÉES -

## MOULIN-À-VENT Gros Vosges

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 Moulin-à-Vent se présente avec une robe profonde aux reflets violets.

Le nez s'ouvre sur un mélange équilibré de notes épicées, poivre blanc notamment mais également réglisse, et de fruits noirs compotés, comme la mûre, des nuances de sous-bois viennent compléter ce bouquet aromatique complexe et intense.

La bouche est ample, longue, s'exprimant sur des fruits mûrs, finissant sur un boisé maîtrisé et élégant. Ce vin est porté par son équilibre et sa complexité, sa finesse tannique nous permet de l'apprécier dès aujourd'hui, quelques mois en cave feront ressortir sa complexité et son élégance.

**APPELLATION :** Moulin-à-Vent

**MILLÉSIME :** 2022

**DEGRÉ D'ALCOOL :** 15%

**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 10 mois en fûts chêne français de 400L, de plusieurs tonneliers et sur plusieurs types de chauffes.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15° à 17°C

**DURÉE DE GARDE :** 3 à 8 ans

**PRODUCTION :** 4 250 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

