



DOMAINE FOND MOIROUX
- PIERRES DORÉES -

BOURGOGNE BLANC Le Chardonnay

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.

C'est avec une robe légèrement dorée que se présente ce bourgogne blanc. De légers reflets verts se distinguent mettant en lumière la jeunesse de cette cuvée. Ouvert au nez, on se laisse envouter par l'intensité aromatique qui s'y dégage mettant en évidence de légères notes grillées et toastées, traduisant l'élevage sous-bois de ce vin. Après aération, la palette aromatique se complexifie sur de notes florales d'acacia et de chèvre-feuille. C'est après mise en bouche que l'on appréciera la fraîcheur des agrumes avec des nuances de pomelo alliés aux notes fruitées de poire Conférence.

Une finale subtilement vanillée nous tiendra en appétence.

On apprécie sur ce vin l'opulence et le volume en bouche allié à la fraîcheur aromatique permettant une longueur désaltérante.

Le mariage sera idéal avec des fromages affinés type Tomme de Savoie aux fleurs, mais également de manière plus osée avec des Tajines de légumes, ou des poissons en sauce relevée et gourmande.

APPELLATION : Bourgogne

MILLÉSIME : 2021

DEGRÉ D'ALCOOL : 12%

SURFACE PARCELLE : 1ha (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 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 à la parcelle.

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 9 mois en fût de bois français de 400L

avec plusieurs types de chauffe (fond acacia).

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° à 12°C

DURÉE DE GARDE : 2 à 5 ans

PRODUCTION : 4.000 bouteilles

PALMARÈS : ARGENT Trophée International de Francfort 2023



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

