



DIDIER FORNEROL

CÔTE DE NUITS-VILLAGES BLANC:

ZONA: CÔTE DE NUITS, BORGOÑA

ELABORADOR: DIDIER FORNEROL

TIPO DE VINO: BLANCO

VARIEDAD DE UVA: CHARDONAY

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5°



DESCRIPCIÓN:

Viñedo con una altitud sobre 250 metros en la zona de Corgoloin, en plena Côte d'or de Borgoña. Suelo arcillo-calcáreo. Elaborado con la variedad blanca reina de la zona, viñedo con un tamaño de 0.80 hectáreas, y con una edad media de las viñas de 20 años.

El clima de la región de Borgoña es, en general, de tipo Continental, con inviernos fríos, veranos calurosos y pluviosidad abundante. Pero el clima de la Côte d'or propiamente dicha es semi-continental. El hecho de que esta zona sea menos húmeda, gracias a que se encuentra protegida por las colinas de la zona de los vientos del oeste que traen la lluvia, más soleada, más seca y más luminosa es lo que la convierte en más propicia que las vecinas para la viticultura. Este clima local en algunos momentos puede tomar la apariencia ardiente y seca de un clima Mediterráneo.

Vendimia manual, 12 meses de crianza con un 80% en barricas de roble francés usadas y el resto nueva.