



DIDIER FORNEROL

BOURGOGNE BLANC:

ZONA: CÔTE DE NUITS, BORGOÑA

ELABORADOR: DIDIER FORNEROL

TIPO DE VINO: BLANCO

VARIEDAD DE UVA: CHARDONNAY

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 de tan solo 0.20 hectáreas.

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.