



**DIDIER FORNEROL**

## **CÔTE DE NUITS-VILLAGES ROUGE LA RUE DES FOINS:**

**ZONA:** CÔTE DE NUITS, BORGOÑA

**ELABORADOR:** DIDIER FORNEROL

**TIPO DE VINO:** TINTO

**VARIEDAD DE UVA:** PINOT NOIR

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5°



### **DESCRIPCIÓN:**

*Uvas procedentes de la mejor sección del viñedo con que se elabora el Villages Rouge, con una altitud sobre 250 metros en Corgoloin, en plena Côte d'or de Borgoña. Suelo arcillo-calcáreo. Elaborado con uva Pinot Noir, viñedos viejos.*

*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, fermentación con el propio raspón de la uva y 15 meses de crianza en un 90% de barricas de roble francés usadas y el resto nueva.*