



DIDIER FORNEROL

HAUTES-CÔTE DE NUITS:

ZONA: CÔTE DE NUITS, BORGOÑA

ELABORADOR: DIDIER FORNEROL

TIPO DE VINO: TINTO

VARIEDAD DE UVA: PINOT NOIR

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5°



DESCRIPCIÓN:

Uvas procedentes de la parcela de viñedos más alta de la población de Corgoloin de un tamaño de 0.80 hectáreas, con una altitud sobre 280 metros, en plena Côte d'or de Borgoña. Suelo arcillo-calcáreo. Elaborado con uva Pinot Noir en un suelo con un alto porcentaje de caliza que le confiere una potente mineralidad al vino

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 barricas de roble francés usadas.