



**DIDIER FORNEROL**

## **BOURGOGNE ALIGOTÉ:**

**ZONA: CÔTE DE NUITS, BORGOÑA**

**ELABORADOR: DIDIER FORNEROL**

**TIPO DE VINO: BLANCO**

**VARIEDAD DE UVA: ALIGOTÉ**

**GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 °**



## **DESCRIPCIÓN:**

*Viñedo con altitud de 250 metros en la zona de Corgoloin, en plena Côte d'or de Borgoña. Suelo arcillo-calcáreo. Elaborado con la variedad Aligoté, típica de la zona, viñedo con un tamaño de 0.40 hectareas. 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.*