

Jean-François Coquard

Francia - Beaujolais - Chessy



BEAUJOLAIS BLANC PIERRES
DORÉS
100% Chardonnay

Zona di produzione: Beaujolais

Terreno: suolo sabbioso argillo-calcareo con selce

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice degli acini interi, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: sui lieviti con bâtonnage per circa un anno

Colore: giallo dorato brillante

Profumo: fiori bianchi, frutta bianca, con leggere note di frutta esotica

Sapore: ricco con una bella mineralità ed un perfetto equilibrio tra rotondità e freschezza

Grado Alcolico: 12,5% vol



Proprietà / Fondatori Jean-François Coquard

Inizio Attività 2016

Vitivinicoltura Tradizionale

Ettari 6

Bottiglie prodotte 40.000

Nato in Beaujolais Jean-François Coquard rappresenta la 13a generazione di vignaioli. Dopo il master in Enologia presso la prestigiosa Università di Bourgogne e una vendemmia presso l'Hospices de Beaune si trasferisce in Italia, nell'Oltrepò Pavese, nella Tenuta Mazzolino. Attraverso la sua sensibilità borgognona, nei 15 anni nei quali ha gestito tutta la parte enologica, ha dato vita a dei vini fini ed eleganti esaltando al massimo il terroir di quest'area lombarda. Nel 2014 realizza il sogno di avere una sua azienda e tornato a Chessy, nel sud del Beaujolais, dà vita alla JFC Vins dove fin dalla prima vendemmia i suoi vini si contraddistinguono per finezza ed eleganza, ponendolo tra gli astri nascenti dell'appellazione, tra le più interessanti dell'ultimo decennio.