

# Jean-François Coquard

Francia - Beaujolais - Chessy



## BEAUJOLAIS BLANC PIERRES DORÉES

**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

**Vitivinicultura** 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.