

Jean-François Coquard

Francia - Beaujolais - Chessy



Proprietà / Fondatori Jean-François Coquard

Inizio Attività 2016

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 6

Bottiglie prodotte 40.000

BEAUJOLAIS PIERRES DORÉES 100% Gamay

Zona di produzione: Beaujolais

Terreno: calcare con selce

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione con acini interi, parziale macerazione carbonica e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox

Affinamento: in vasche di cemento

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: delicati aromi fruttati di lampone, note terrose

Sapore: di medio corpo, secco, con reminiscenze fruttate di ciliegia e violetta

Grado Alcolico: 12,5% vol

Nato in Beaujolais Jean-François Coquard rappresenta la 13a generazione di vignaioli. Dopo il master in Enologia presso la prestigiosa Università di Borgogna 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.