

Jean-Claude Ramonet

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Chassagne-Montrachet



Jean-Claude RAMONET

Proprietà / Fondatori Famiglia Ramonet / André Ramonet

Inizio Attività 1930

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 17

Bottiglie prodotte 70.000

BOURGOGNE PINOT NOIR 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Beaune

Terreno: ciottoli di calcare e marna

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione e fermentazione in vasche di cemento per 8-10 giorni, seguite da qualche giorno di macerazione e freddo. La temperatura di fermentazione viene mantenuta bassa e vengono effettuati follature e rimontaggi in numero limitato

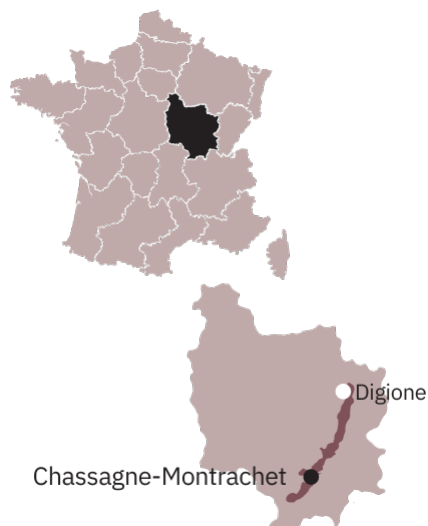
Affinamento: 12-15 mesi in botti di rovere francese

Colore: rosso rubino

Profumo: .

Sapore: .

Grado Alcolico: 12,5% vol



Sono 17 gli ettari che Noël e Jean-Claude coltivano dopo che hanno raccolto il testimone dal nonno Pierre, uno degli uomini che per primo ha fatto conoscere la Borgogna in tutto il mondo. Nel 1994 alla morte di Pierre il Domaine passa sotto la gestione dei due nipoti, poiché il padre André non se ne era mai occupato direttamente. I fratelli Ramonet sono ad oggi tra i maggiori interpreti del vino di Chassagne-Montrachet, villaggio nel quale il "terroir" la fa da padrone attraverso le sfumature, anche le più piccole, del Morgeot oppure del Ruchottes. Dalla vendemmia 2014 Noël ha lasciato la gestione al fratello Jean-Claude che con l'aiuto delle figlie Anne-France e Clarisse prosegue nell'opera di Pierre Ramonet confermandosi come un'icona della Côte de Beaune.