

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



BOUZERON

100% Aligoté

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Beaune

Terreno: calcareo e molto ciottoloso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: la vinificazione inizia in vasche prima che il vino venga trasferito in botti di rovere francese. Il bâtonnage viene eseguito 3-4 volte. La svinatura avviene dopo la fermentazione malolattica

Affinamento: 12-15 mesi in botti di rovere francese

Colore: giallo paglierino

Profumo: aromi di agrumi, pesca e pera, note vegetali

Sapore: bella acidità e finale lungo

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.