Jean-Claude Ramonet

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Chassagne-Montrachet



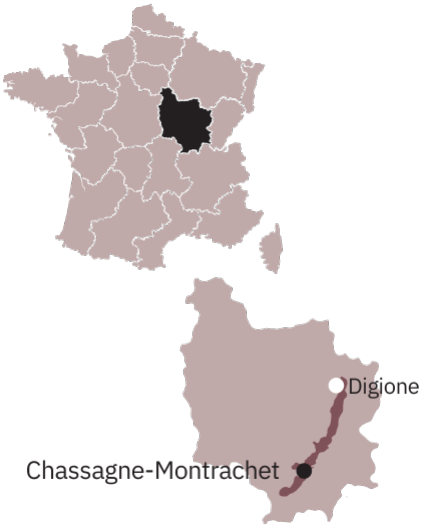
Jean-Claude RAMONET

Proprietà / Fondatori Famiglia Ramonet / André Ramonet
Inizio Attività 1930
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 17
Bottiglie prodotte 70.000

B O U Z E R O N

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.