

# Jean-François Coquard

Francia - Beaujolais - Chessy



## CRÉMANT DE BOURGOGNE

100% Chardonnay

**Zona di produzione:** Sud Borgogna

**Terreno:** argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** "pressurage champenois", fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** seconda fermentazione in bottiglia sui lieviti da 12 a 15 mesi

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** fresco e pulito, con note di pera, fiori bianchi e agrumi

**Sapore:** croccante e fresco, con una texture delicata, una bella cremosità ed un finale salato

**Grado Alcolico:** 12% 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 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.