CUZZIOLGRANDIVINI

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

Jean François COQUARD



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 Bourgogne 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.