CUZZIOLGRANDIVINI

Jean-François Coquard

Francia - Beaujolais - Chessy

MORGON LES CHARMES

100% Gamay

Zona di produzione: Morgon - Climat Les Charmes
Terreno: granito rosa scistoso, scisti erose
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione con acini interi, minimo 2 settimane di macerazione e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: in vasche di cemento
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: bouquet di frutta a bacca rossa, albicocca, prugna. Sottili note di pepe e spezie
Sapore: fresco, ben equilibrato, con aromi di fragola e tannini setosi
Grado Alcolico: 13% 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.