



Franciacorta Parosé Millesimato DOCG 2012

Mosnel

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Mosnel Camignone di Passirano
Expansion	Au moins 36 mois de fermentation en bouteille
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2012
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Chardonnay, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Numéro d'article	13016312

Commentaires

Avec l'intensité passionnée d'un chorégraphe qui s'attache aux subtilités du ballet en cours, le Pinot Noir contribue à une arabesque dialectique entre une bouche dense et une poussée arquée d'acidité croustillante, avec un Chardonnay éclatant et vibrant comme covedette.

Recommandation culinaire

Il est idéal en apéritif, avec les huîtres, le caviar, le saumon ou toutes les entrées de poisson, les fromages doux, les antipasti raffinés ou tout simplement pour le plaisir pur.

Notes de dégustation

La mousse du Parosé frappe d'emblée par son ampleur et sa persistance dans le verre, avec des bulles blanches et épaisses qui montent avec conviction. Le nez est intensément large, sans jamais être alourdi par des notes étrangères : il s'agit d'un vin attendu et mûri pendant trois ans. La couleur est poignante, semblable à une aube de printemps, vaguement ambrée et réfléchiée par les veines d'albâtre. L'arôme est passionnant, avec une intensité et une densité de reflets qui invitent à une analyse minutieuse. En bouche, on perçoit une variété irisée de fruits cuits et une végétation vive. Des notes de gâteaux faits maison, imprégnés de la liqueur des jours de fête, apparaissent également. L'expérience gustative est une fête en soi, ouverte par le rappel soudain et latéral des châtaignes d'hiver, et avec une progression croustillante vers une finale persistante et enveloppante, marquée par une maturité et une euphorie enveloppées d'une étreinte sèche et précise comme celle d'un adieu.