



Franciacorta Riserva Pas Dosé DOCG 2008

Mosnel

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Mosnel Camignone di Passirano
Expansion	Au moins 144 mois de fermentation en bouteille
Contenu	3 Lt
Millésime	2008
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Prix	96 Falstaff /
Numéro d'article	13019408

Commentaires

La Riserva Mosnel 2009 incarne aujourd'hui le summum du plaisir hédoniste, cette idée du Franciacorta qui défie le temps pour acquérir une complexité fascinante et une personnalité vibrante grâce à sa longue maturation sur lies.

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

Près de 12 ans d'âge pour ce 2009 dont le dégorgement est prévu en 2022, déployant dans le verre un bouquet riche et rayonnant tout à fait séduisant. Symphonie des meilleurs chardonnay, pinot blanc et pinot noir issus des vignobles historiques de la famille, il présente un profil aromatique aux multiples facettes entre notes enveloppantes de brioche miellée, fraîcheur d'écorces d'agrumes et de pommes jaunes en compote, thé au jasmin, biscuit malté et nuances de fruits de la passion. La majesté de la gorgée est renforcée par une fraîcheur croquante et pressante en bouche, soutenue par une saveur qui sous-tend la gorgée crémeuse d'un noyau fruité profond et multidimensionnel, doté d'une concentration remarquable et, en même temps, d'une longueur effilée en finale avec un grand équilibre. Un équilibre doré entre complexité et agilité qui s'unissent dans un verre qui ravit les sens.