

Franciacorta Rosé Brut DOCG

Mosnel



Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Mosnel Camignone di Passirano
Expansion	24 mois d'élevage sur lies
Contenu	1.5 Lt
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Numéro d'article	13022300

Commentaires

Im Abgang entfaltet er eine offene, extrovertierte und strahlende Freude, die ungemein hartnäckig und ansprechend ist. Festlich bei jedem Schluck. Ein tiefduftender Rosé, dessen knackiger, anmutiger Chardonnay seine köstliche Ergänzung in der fruchtbetonten Tiefe des Pinot Noir und der geschmeidigen Rundheit des Pinot Bianco findet.

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

Un rosé parfumé où la fraîcheur délicate du Chardonnay est complétée par la richesse fruitée du Pinot Noir et la rondeur suave du Pinot Blanc. Sa robe rose poudré

aux reflets dorés révèle des notes de groseilles et de cerises fraîchement cueillies, d'abricots croquants et de fraises des bois, de pétales de pivoine et d'orange sanguine, avec une nuance délicate d'amande fraîche et de barbe à papa. La bouche est vive et ensoleillée, dynamique dans la fraîcheur juteuse de la grenade et de la pomme rouge, avec une saveur subtile et vitale.