



# Franciacorta Satèn Millesimato DOCG 2014

Mosnel

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	Italie, Lombardia
<b>Producteur</b>	Mosnel Camignone di Passirano
<b>Expansion</b>	Au moins 36 mois de fermentation en bouteille
<b>Contenu</b>	3 Lt
<b>Millésime</b>	2014
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 10 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	12 %
<b>Cépages</b>	Chardonnay
<b>Numéro d'article</b>	13010414

## Commentaires

Une recherche constante de la qualité en harmonie avec la nature. Les raisins Chardonnay utilisés pour le Franciacorta Satèn Millesimato DOCG sont cultivés dans les vignobles du domaine, exposés à l'est-sud-est. Zone plate et légèrement vallonnée dans la zone morainique, avec des sols meubles, moyennement fertiles et un mélange de cailloux moyennement profonds.

## Recommandation culinaire

Il convient parfaitement à l'apéritif, avec des huîtres, du caviar, du saumon ou toutes les entrées de poisson, des fromages doux, des antipasti raffinés ou tout simplement pour le plaisir.

## Notes de dégustation

Intensément doré, il libère d'abord un fruité accessible rappelant la mandarine et le gingembre confit, mais une personnalité majestueuse apparaît immédiatement, avec une richesse d'arômes de caramel au beurre et de noix de macadamia poursuivant un fruité exotique fugace mais vibrant. La gorgée résonne aussi profondément qu'un puits d'eau cristalline, avec une audace élégante qui exprime le caractère évolutif classique du chardonnay dans la persistance d'une minéralité rocailleuse, mais sans traits austères parce qu'elle est soutenue par le fruit estival et ensoleillé. Crémeux et enveloppant, il continue à muter dans le verre en digressions entre pâtisseries sèches et fruits confits légers, mais avec une fraîcheur lumineuse et joyeuse.