



Satèn Vintage Collection 2018

Franciacorta DOCG

Spécialité par lot - SAQ

Au début des années 70, Maurizio Zanella émergea dans l'œnologie italienne avec pour but de produire de très grands vins et grands mousseux.

Région : Lombardie

Cépages : 85% Chardonnay, 15% Pinot bianco

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main et codés selon le vignoble de provenance. Ils sont ensuite réfrigérés et de nouveau triés par une main experte avant d'être pressés en l'absence d'oxygène. Le moût obtenu fermente en petites barriques de chêne. Le vieillissement en barrique dure 5 mois afin d'extraire un maximum de complexité aromatique et de puissance sans compromettre l'élégance du vin. La cuvée Satèn 2009 est le résultat de l'assemblage étudié de 18 vins de base des cépages Chardonnay et Pinot Bianco. L'ajout de sucre est moindre que pour la plupart des Franciacorta, ce qui confère au Satèn une douce texture crémeuse en bouche et un profil aromatique élégant rehaussé par un vieillissement en bouteille, sur lies, pour environ 4 ans. Le dégorgement se fait en l'absence d'oxygène par un système unique créé par Ca' del Bosco. Ce processus évite l'oxydation et réduit le recours à des sulfites additionnels. Finalement, chaque bouteille est numérotée afin d'en assurer la traçabilité.

Dégustation : Sa mousse est abondante, intense et rapide. Le perlage en est mince et continu. D'une extraordinaire couleur jaune paille aux vagues reflets verts, ce mousseux offre des parfums vivaces et agréables. Il possède des sensations de fruits verts, de pommes, de mirabelles et de pêches. Il est sec en bouche, consistant et bien structuré. On y retrouve l'acidité des fruits en équilibre avec des composantes élégantes et raffinées

Accords : Excellent en apéritif, ce mousseux accompagne à merveille les hors d'œuvres, les risottos et les poissons. Servir à 8°C.

Code SAQ : 11791733

Prix : 80,00\$

Prix licencié : 69,58\$

UVC : 6

