Dégusté le :	08.09.2026	**Numéro d'ordre :**	1

Identification du vin — **Région :** Lombardie (Lombardia)

Appellation :	Franciacorta
Dénomination :	Contadi Castaldi - Brut blanc
Producteur :	Contadi Castaldi
Cépages :	Chardonnay : 80 %, Pinot blanc : 10 %, Pinot noir : 10 %
Fournisseur :	Magnus vins Deurne

Millésime : 2025 **Genre :** Blanc **Alcool :** 12° **Prix :** 15,00

ASPECT

Couleur :	Or blanc à reflets verts
Intensité :	Moyenne
Limpidité :	Très brillant, très limpide
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Bonne
Description	
Qualitative :	Agréable
Aromatique :	1er nez : jasmin.
	Beaucoup de fruité
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Vive
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Présence d'amertume non dérangeante
Equilibre :	Equilibré
Structure :	Une belle structure avec des matières mûres
Arômes :	Amande, pamplemousse
Persistance :	2 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions :

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2026