Dégusté le :	08.10.2014	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin				**Région :**	Lombardie (Lombardia)		
Appellation :	Franciacorta						
Dénomination :	Fratus Franciacorta - Franciacorta DOCG Brut Satèn						
Producteur :	Fratus Franciacorta						
Cépages :	Chardonnay : 100 %						
Fournisseur :	Toby Vins SA						
Millésime :	0	**Genre :**	Blanc	**Alcool :**	12,5°	**Prix :**	21,72

ASPECT		
	Couleur :	Jaune or pâle
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	Les bulles sont très fines

ODEURS		
	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : levure. La brioche, note beurrée, floral, fruits secs, herbes sèches
	Défauts :	

GOUT		
	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle fraîcheur que ne vient pas ternir légère amertume pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une structure moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Pomme jaune bien mûre, citron vert, lime, note miellée et un beau rappel des arômes de nez
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC		
	Conclusions :	Un superbe vin avec une belle harmonie entre le nez et la bouche

REM	
	Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020