



# Franciacorta Brut Cru Gran Cuvée

DOCG, Castello Bonomi, 2012

750 ml

N° Art. 60094712

Le Franciacorta Brut Cru Gran Cuvée montre un bouquet frais d'ananas, de pêches blanches et de fleurs d'acacia complété par une pointe de brioche. En bouche, il présente un perlage fin, soyeux et moelleux, avec une jutosité enjouée.

Origine:	<b>Italie / Lombardia / Franciacorta</b>
Cépage:	<b>Chardonnay, Pinot noir</b>
Maturité:	<b>1 à 3 ans</b>
Température:	<b>6 à 8 °C</b>
Vinification:	<b>Fermentation en fûts de chêne, Fermentation en cuve inox, Pressurage délicat, Macération à froid</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, Selection stricte</b>
Élevage:	<b>En partie en cuve inox, En partie en barriques/ Pièces, Elevage long, Elevage en bouteille</b>
Durée de l'élevage:	<b>30 mois</b>
Volume:	<b>12.5 %</b>

# BAUR *au* LAC Vins

---

## Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

