Franciacorta DOCG “SATEN” Millesimato Brut Bio, Castello Bonomi



Le Castello Bonomi est l’unique château de Lombardie produisant du vin, les vignes poussent sur un terroir d’exception au pied du Monte Orfano. Le vin est à la fois l est à la fois élégant, discret et complexe et se distingue par sa pression plus douce et son perlage fin, offrant une expérience sensorielle unique parmi les Franciacorta. , il marie fraîcheur naturelle, minéralité et persistance aromatique, pour un vin qui captive autant à l’apéritif qu’à table et confirme le savoir-faire de la maison.

Origine: Il est situés à Coccaglio, au cœur de la Franciacorta méridionale, bénéficient d’un climat tempéré et de sols argileux-calcaires, enrichis par la proximité du Monte Orfano. Cette situation privilégiée, à près de 300 mètres d’altitude, offre des amplitudes thermiques marquées, favorisant une maturation lente et complexe des raisins. Le terroir, entouré d’une forêt centenaire, confère au vin une minéralité distinctive et une fraîcheur préservée, signatures de ce cru d’exception.

Encépagement: chardonny

Vinification: Les grappes de chardonnay sont pressées en douceur pour extraire uniquement le meilleur jus, puis vinifiées partiellement en cuves inox et en petits fûts de chêne. Après assemblage, le vin repose sur lies pendant au moins 50 mois, développant ainsi sa profondeur et sa complexité. Ce vin subit ensuite sa prise de mousse, suivie d’un long élevage en bouteille, affine son profil et lui donne cette onctuosité caractéristique, avant le dégorgement qui révèle toute sa pureté.

Dégustation: Sa robe jaune paille brillante, traversée d’un perlage fin et persistant, introduit un nez délicat dominé par des notes florales d’acacia et de fleurs blanches, rehaussées de touches fruitées de pomme, d’ananas et de subtiles effluves de croûte de pain. En bouche, il déploie une texture soyeuse et crémeuse, portée par une acidité vive et une structure équilibrée, avant de s’achever sur une finale persistante aux arômes de fruits secs et d’agrumes.

Potentiel de garde: 8 ans après récolta

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal en apéritif pour son côté désaltérant, il s’accorde à merveille avec des plats de fruits de mer comme des noix de coquilles Saint-Jacques marinées aux agrumes ou des raviolis de lotte. Son profil polyvalent et sa fraîcheur en font aussi le compagnon parfait d’un risotto aux pétoncles ou de sashimis de poisson blanc, où sa minéralité et sa complexité sublimeront chaque bouchée.