



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<http://www.boisset.com/>

**CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR – APPELLATION CHABLIS GRAND CRU CONTRÔLÉE –
J. MOREAU & FILS – MAISON FONDÉE EN 1814**

13% 2006



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune doré

EXAMEN OLFACTIF: pêche, poire, banane, ananas, cocotier, miel, noisette, pain grillée, amande grillée, beurre frais et brioche

EXAMEN GUSTATIF: le vin est déjà entré dans sa phase optimal et laisse percevoir nettement la douceur (sensation veloutée sur tout le palais), l'acidité (salivation dans les zones latérales de la langue) et une structure équilibrée; tous les éléments son bien mariés et très bien fondus; la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 6/7 secondes

MARIAGE: filette du poisson au beurre

MON OPINION PERSONNELLE: une belle couleur limpide et éclatante invite à la louange; la dégustation lui fait perdre son timidité initiale et lui permettre de renforcer son complexité; la combinaison avec le fromage est un signe de grande classe dans le monde des accords mets et vins