



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<http://www.domaine-rebourseau.fr/>

**GEVREY-CHAMBERTIN – APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN CONTRÔLÉE –
DOMAINE HENRI REBOURSEAU – PROPRIÉTAIRE GEVREY-CHAMBERTIN – FRANCE –
GRAND VIN DE BOURGOGNE – PRODUCT OF FRANCE 13,5% 2003**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis avec des reflets violets

EXAMEN OLFACTIF: cerise griotte, cassis, griotte, canebberge, confiture de preunes, violette, sous-bois, vanille, animal et kirsch

EXAMEN GUSTATIF: la douceur, sous la forme de souplesse veloutée, est la première sensation à être perçue; l'astringence des tannins est captivante et la note alcoolique est plus dirigée vers une sensation de richesse que de sécheresse; la bonne texture du vin est le témoin direct d'une structure remarquable et la finale de bouche est aromatisée avec la saveur de fruit rouge; la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 7/8 secondes

MARIAGE: Gougères au fromage

MON OPINION PERSONNELLE: un vin qui est l'expression du climat, grâce aux paramètres gustatifs très concentrés, et qui représente très bien le millésime 2003 (une année de collection); c'est aussi un vin qui appelle la nourriture et plus précisément la recette bourguignone des gougères au fromage