



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://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% 2000**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et rouge grenat

**EXAMEN OLFACTIF:** pruneau, myrtille, groseille, figue sèche, violette, fleur d'orange, rhubarb, betterave, herbe, foins, caramel et biscuit

**EXAMEN GUSTATIF:** la tannicité est la actrise principale au premier moment de la mise en bouche; après l'astringence, c'est la sécheresse alcoolique qui joue le rôle de protagoniste en laissant un petit espace à la fraîcheur (un peu de salivation dans les zones latérales de la langue), la structure du vin est complaisante et au bout de la langue il y a un léger gout amer grâce aux tannins; la persistance gustative aromatique est de 7/8 secondes

**MARIAGE:** recommandé pour le vieillissement

**MON OPINION PERSONNELLE:** c'est un vin plus fort avec une vinification plus longue et des tannins plus vigoureux et verts; un vin qui se prête pour le vieillissement afin de modifier et acquérir des caractères gustatifs particuliers