



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

**MEURSAULT PREMIER CRU PERRIÈRES – APPELLATION MEURSAULT PREMIER CRU
CONTRÔLÉE – GRAND VIN DE BOURGOGNE – ROPITEAU 13,5% 2005**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune doré

EXAMEN OLFACTIF: mangue, noix de coco, miel, noisette, fleurs jaunes, acacia, aubépine, verveine, vanille, bonbon anglais et caramel

EXAMEN GUSTATIF: un vin que grâce à sa douceur paraît léger et harmonieux; la juste acidité met en valeur l'excellent caractère minéral du vin et la richesse alcoolique est presque équilibrée et en même temps donne une vivacité importante; au bout de la bouche il y a les saveurs du miel et de la noisette (parfaite correspondance avec l'examen olfactif) et la persistance gustative aromatique est de 7/8 secondes

MARIAGE: fromage Charolais

MON OPINION PERSONNELLE: la sensation de minéralité est un facteur déterminant et sa force est un élément de finesse; la douceur est très bien agréable, mais l'élégance des saveurs finales au bout de la bouche est supérieure; la bonne longueur du vin et le mariage avec la nourriture qualifient ce vin comme un vin de haute qualité