

DOMAINE BART – MARSANNAY – APPELLATION MARSANNAY
CONTRÔLÉE – LES CHAMPS SALOMON – PROPRIÉTAIRE –
RÉCOLTANT A MARSANNAY – LA – CÔTE (CÔTE D'OR) – FRANCE
13 % 2005

Vin de Bourgogne – Mis en bouteille au domaine

EXAMEN VISUAL: límpido de color rojo rubí y cuando se ambienta la copa el vino se demuestra bastante consistente.

EXAMEN OLFATIVO: mora, arándano, mermelada de grosellas, tostadura, yerba de bosque, violeta y rosa azul.

EXAMEN GUSTATIVO: la mermelada de grosellas se extiende y abriga todo el paladar dando una sensación de profunda amistad. Se trata de un vino estructurado visto que la nota alcohólica quiere extenderse para dominar la boca, pero resulta claro que es sólo una ostentación de fuerza para comunicarnos que durará varios años más con el fin de alcanzar su mejor expresión. La persistencia es de 6 segundos.

COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *penne al sugo di beccaccia* (típica receta italiana – Toscana)

OPINIÓN PERSONAL: degustar un sorbo de este vino es como despertarse abruptamente de un profundo sueño y deslizarse suavemente hacia una interesante realidad.