



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



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

**CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU – APPELLATION CHARMES-CHAMBERTIN
CONTRÔLÉE – DOMAINE HENRI REBOURSEAU – PROPRIÉTAIRE GEVREY-CHAMBERTIN
– GRAND VIN DE BOURGOGNE – PRODUCT OF FRANCE 13,5% 2009**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis intense

EXAMEN OLFACTIF: cassis, figue, pruneau, griotte, myrtille, figue sèche, betterave, vanille, chocolat sucré, caramel, biscuit et violette

EXAMEN GUSTATIF: on trouve une douceur fine et élégante laquelle est bien accompagnée par une chalereuse structure; les tannins évoquent une intense sensation d'astringence et un gout plutôt amer au bout de la bouche; la sécheresse alcoolique est très forte et au bout de la langue il y a la saveur de myrtille (parfait correspondance avec l'examen olfactif); la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 7/8 secondes

MARIAGE: Médailles de chevreuil et marmelade d'airelles

MON OPINION PERSONNELLE: un vin facile à boire (mais très bon aussi pour le vieillissement) qui procure une agréable sensation de consistance et volume dans la bouche; il brille surtout par sa douceur à l'examen gustatif et se dirige, en préférence, au palais féminine; pour ce qui concerne le mariage mets et vins, c'est presque obligatoire, pendant la période de la chasse, l'union avec une recette de gibier