



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

**CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LA GRANDE MONTAGNE – APPELLATION
CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU CONTRÔLÉE – GRAND VIN DE
BOURGOGNE – ROPITEAU 13% 1999**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune doré

EXAMEN OLFACTIF: beurre, pomme jeune, noisette, pêche jaune, vanilla, banana, mangue, miel, fleurs jaunes, feuilles de thé, lavande, safran, biscuits et pain à la crème

EXAMEN GUSTATIF: la bouche présente une douceur dominante qui occupe toute la place du palais; dans la langue, la sensation prévalant, pendant toute la dégustation, est la minéralité (démangeaison dans le centre de la langue); la structure du vin, sous la forme de poids du vin au niveau de bouche, est formidable; au bout de la bouche il y a l'arôme de fruit jaune (parfaite correspondance avec le nez) et la persistance gustative aromatique arrive à 9/10 secondes

MARIAGE: jambon persillé

MON OPINION PERSONNELLE: le nez est plutôt riche et le vin se révèle bien construit, plaisant et avec une belle longueur; la finale de bouche est superbe avec la saveur de fruit jaune (pomme et pêche) et pour ce qui concerne le mariage, la suggestion s'adresse directement au jambon persillé