



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<http://www.chateau-meursault.com/>

CORTON GRAND CRU – N° 0306 / 2200 BOUTEILLES

13% 2013

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT – GRAND VIN DE BOURGOGNE



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis avec des reflets violets

EXAMEN OLFACTIF: canneberge, cerise, marmelade de fraise, sous-bois, sauge, menthe, viande, pain à la crème et geranium

EXAMEN GUSTATIF: la minéralité (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) offre une tendance plutôt nette et la rondeur (sensation veloutée dans tout le palais) est vraiment une émotion raffinée; les tannins (astringence et saveur amère) sont subtils et mesurés, et l'acidité (salivation dans les zones latérales de la langue) est bien représentée; la persistance gustative aromatique s'élève à environ 9/10 secondes

MARIAGE: un vin de toute occasion

MON OPINION PERSONNELLE: c'est un vin qui charme par son impression de douceur due au moelleux dominant l'astringence; le vin est fin, délicat et il séduit par ses tannins veloutés et par la générosité de sa fraîcheur; la complexité aromatique du nez, l'élégance somptueuse à la bouche et l'harmonie générale sont les qualités que permettent à ce vin de pouvoir choisir plusieurs opportunités pour la dégustation : conversation, apéritif, fromage de chèvre, etc.