



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



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

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU – LA GARENNE

13% 2013

**MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR SCEV CHASSAGNE-MONTRACHET À
CHASSAGNE-MONTRACHET POUR AU PIED DU MONT CHAUVE – FRANCE**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune paille avec des reflets verdâtres

EXAMEN OLFACTIF: thym, noisette, noix de coco, acacia, lavande, fenouil, aneth, foin, fleurs sauvages, maracuya, figue blanc sec et mandarine

EXAMEN GUSTATIF: l'axe des sensations moelleuses est le plus actif dans le sens que la sensation veloutée est très étendue; la structure confère une note de plénitude et de volume et la minéralité est entièrement orientée vers une durée longue et une forte intensité; la salivation n'occupe pas un rôle important et la finale est aromatisée avec des fruits sèches (noix et noisette); la persistance gustative aromatique s'élève à environ 7/8 secondes

MARIAGE: carpaccio de poisson

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La sensation épicée (épices) de la recette est neutralisée par la douceur du vin – **concordance**
- La tendance douce du poisson contrebalance les sels minéraux (minéralité) du vin – **opposition**
- La structure de la recette est comparée à la structure du vin – **concordance**
- La persistance gusto-olfactive de la recette est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

MON OPINION PERSONNELLE: l'impression est d'une véritable gourmandise, sans prétentions à la grandeur, mais avec l'ambition de donner du plaisir au moment de la dégustation ou de renforcer les émotions pendant le mariage mets et vins