



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

**CHAMBOLLE-MUSIGNY LES CHARMES – APPELLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE – JEAN
CLAUDE BOISSET – NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D’OR) – FRANCE – GRAND VIN DE
BOURGOGNE 13% 2012**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis avec des reflets pourpres

EXAMEN OLFACTIF: figue, pruneau, griotte, marmelade de framboise, betterave, sous-bois, cire, violette et pétale de rose

EXAMEN GUSTATIF: la sécheresse alcoolique est la première sensation conjointement à la puissance tannique qui est plus dirigée à l'astringence que à la note amère; la structure est massive mais élégante, la douceur fait impression par sa complexité et la sensation mineral-salée est intense du début à la fin; la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 6/7 secondes

MARIAGE: rôti et grillades

MON OPINION PERSONNELLE: les nuances pourpres sur la frange et les arômes des fruits et des fleurs rouges au nez traduisent la jeunesse du vin; à la mise en bouche, la sensation tactile de tannins fait la différence mais il n'est pas encore arrivée au moment de la souplesse; la predominance de la douceur et de la structure font de ce vin un vin plus féminin que masculin; le mariage recommandé est simple mais efficace