



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

**CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU – APPELLATION CHARNES-CHAMBERTIN
CONTRÔLÉE – DOMAINE HENRI REBOURSEAU – PROPRIÉTAIRE GEVREY-CHAMBERTIN
– GRAND VIN DE BOURGOGNE – PRODUCT OF FRANCE 13,5% 2001**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge grenat

EXAMEN OLFACTIF: fraise, framboise, cerise à l'eau de vie, groseille, grenade, mandarine, pétale de rose, fleurs sauvages, fleur d'orange, rhubarb, menthe, thé vert, réglisse et vanille

EXAMEN GUSTATIF: une explosion de douceur envahit le palais, mais cette douceur n'est pas capable de donner une harmonie générale à la bouche parce que la sécheresse alcoolique est autoritaire, et la sensation des tannins est très puissante; la structure est dominée par l'alcool, la douceur et les tannins; la finale est savoureuse (réglisse et myrtille) et plutôt tannique, et la persistance gustative aromatique arrive à 7/8 secondes

MARIAGE: Civet de sanglier mariné aux myrtilles

MON OPINION PERSONNELLE: déguster le vin en ce moment procure un certain plaisir parce qu'il s'agit d'un vin prêt à boire dès sa jeunesse jusqu'à l'honorable vieillissement; c'est un vin complexe, charnu, doté d'une bonne persistance qui demande d'être gardé, mais en même temps se déclare préparé pour être dégusté et marié avec une recette de gibier