



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



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

**CHASSAGNE-MONTRACHET APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE – CONCIS DES CHAMPS 13,5% 2014**

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



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et rouge rubis avec des reflets pourpres

**EXAMEN OLFACTIF:** fraise, framboise, canneberge, grenade, champignon, betterave, chocolat sucré et géranium

**EXAMEN GUSTATIF:** la puissante structure donne un style particulier au vin, mais la sensation, la plus nette et intense, est la sécheresse alcoolique; les tanins sont plus forts que fins, la note minéral-salée n'est pas très importante et la salivation reste plutôt contenue; la persistance gustative aromatique s'élève à environ 6/7 secondes

**MARIAGE:** fondue montagnarde aux fromages

**MON OPINION PERSONNELLE:** on distingue d'une part la possibilité de garder le vin, d'autre part l'opportunité de le déguster maintenant, tout cela dépend de la situation, du moment et de la compagnie avec laquelle partager le vin