



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



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

**MEURSAULT-CHARMES PREMIER CRU – PREMIER CRU**

**13,5% 2013**

**DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT – GRAND VIN DE BOURGOGNE**



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

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

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et jaune doré avec des reflets verdâtres

**EXAMEN OLFACTIF:** fleurs blanches, beurre frais, banane, noix de coco, noisette, miel, algue, foin, anis, bois et brioche

**EXAMEN GUSTATIF:** l'entrée en bouche est généreuse et raffinée avec une note de rondeur impressionnante (sensation veloutée dans tout le palais); la sapidité (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) surprend par une grande note minéral-salée et l'acidité (salivation dans les zones latérales de la langue) se développe uniformément; la chaleur alcoolique s'est fondue avec les autres paramètres gustatifs et la structure (sous forme de poids de vin à niveau de bouche) est l'expression générale de l'harmonie et de l'équilibre du vin; la persistance gustative aromatique s'élève à environ 8/9 secondes

**MARIAGE:** langouste grillée au four

**MON OPINION PERSONNELLE:** c'est un vin à boire en tout moment et avec tout le monde parce que la délicatesse du bouquet olfactif est fantastiquement variée, la légèreté et la souplesse de la structure s'avèrent franches et charmeuses dans la bouche et l'harmonie finale est consistante, concentrée et équilibrée

**SCORE DU VIN:** **92/100**