



# 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 PREMIER CRU – LES CHAUMÉES**

**13% 2013**

**MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR SCEV CHASSAGNE-MONTRACHET À  
CHASSAGNE-MONTRACHET POUR AU PIED DU MONT CHAUVÉ – 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:** cerise, cassis, canneberge, confiture de prune, rose rouge, viande, vanille et anis

**EXAMEN GUSTATIF:** les tanins sont trop jeunes (intense astringence et saveur amère), la chaleur alcoolique est envahissante et la structure est très renforcée; la minéralité et l'acidité sont en train de se développer et la persistance gustative aromatique est de 6/7 secondes

**MARIAGE:** vin recommandé pour le vieillissement

**MON OPINION PERSONNELLE:** la bouche est bien structurée, marquée par une sécheresse alcoolique et par des tanins qui laissent supposer une discrète prédisposition au vieillissement; un bon vieillissement peut faire fondre harmonieusement tous les paramètres gustatifs et donner un caractère homogène et équilibrée au vin; on doit simplement atteindre