



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

MEURSAULT-PERRIÈRES – PREMIER CRU – N° 0869 / 7620 BOUTEILLES 13% 2013

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT – GRAND VIN DE BOURGOGNE



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: jaune doré

EXAMEN OLFACTIF: fleur de vigne, fleur d'orange, banane, ananas, cocotier, raisin sec, biscuits, caramel, chocolat blanc, feuilles de thé et citron vert

EXAMEN GUSTATIF: une excellente matière mineral-salée est bien concentrée dans la partie centrale de la langue alors que la salivation est dispersée dans les zones latérales de la bouche; les qualités de la rondeur et de la structure se sont intégrées à l'ensemble en raison d'une force indiscutable et d'une chaleur authentique; au bout de la bouche il y a la saveur de citron (en parfaite correspondance avec le nez) et la persistance gustative aromatique s'élève à environ 9/10 secondes

MARIAGE: risotto aux fruits de mer

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce des fruits de mer contrebalance les sels minéraux (minéralité) du vin – **opposition**
- La corpulence de la recette contrebalance la salivation du vin – **opposition**
- La structure de la recette est comparée à la structure du vin – **concordance**
- La persistance gusto-olfactive de la recette est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

MON OPINION PERSONNELLE: vitalité et vivacité, complexe au nez et vif à la bouche, le vin capte l'attention du dégustateur immédiatement; l'harmonie de la bouche enrichit la valeur du goût dans le but de choisir ce vin pour le meilleur de la table en mettant en évidence la complexité du mariage mets et vins