



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.domaine-debray.fr/>

**CHAMBOLLE MUSIGNY – APPELLATION CHAMBOLLE MUSIGNY CONTRÔLÉE –
DOMAINE DEBRAY 13% 2014**

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis

EXAMEN OLFACTIF: framboise, feuilles mouillées, sous-bois, noix de muscade, cacao, café et potpourri de fleurs rouges

EXAMEN GUSTATIF: il est possible de reconnaître une très généreuse sensation de douceur avec une captivante acidité (salivation dans les zones latérales du palais); la minéralité n'est pas très soutenue et la sécheresse alcoolique se montre très amicale ; la structure est valorisée par l'équilibre de bouche et la persistance gustative aromatique est de 7/8 secondes

MARIAGE: un vin pour la conversation

MON OPINION PERSONNELLE: c'est tout simplement un grand vin : équilibre parfait, harmonie, puissance et complexité; d'un point de vue œnologique, la bonne persistance gustative aromatique valorise la possibilité d'une large longévité, mais d'un point de vue romantique, cette caractéristique est très indiquée pour séduire une femme fatale