



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



<http://www.domaine-rebourseau.fr/>

**CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU – APPELLATION CLOS DE VOUGEOT CONTRÔLÉE –
DOMAINE HENRI REBOURSEAU – PROPRIÉTAIRE GEVREY-CHAMBERTIN – FRANCE –
GRAND VIN DE BOURGOGNE 13% 2000**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis avec des reflets de couleur grenat

EXAMEN OLFACTIF: réglisse, sous-bois, feuilles mouilles, truffe, champignon, cire, fruit rouge cuit, menthe, thé verte, myrtille, framboise, confiture de pruneau et pétale de rose

EXAMEN GUSTATIF: la minéralité du vin devient plus fréquente à mesure que le temps passe; la richesse alcoolique se réalise sous la forme d'une sensation agréable et les tannins se montrent vivants et un peu puissants; au bout de la bouche, il y a les arômes de myrtille, framboise et champignons (en parfaite correspondance avec le nez); la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 10/11 secondes

MARIAGE: filet de boeuf en croûte aux champignons

MON OPINION PERSONNELLE: au niveau du bouquet olfactif, la succession des odeurs semble ne jamais cesser de surprendre les papilles olfactives ; au niveau de la bouche, la puissance de la sensation minéral-salée, la chaleur de la richesse alcoolique, la vivacité des tannins et les saveurs des arômes en font un vin passionnant et mémorable; la combinaison avec une recette de viande rouge devrait simplement exalter les caractéristiques du mariage mets et vins