



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

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

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

---



<http://www.boisset.com/>

**CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU – APPELLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE – JEAN  
CLAUDE BOISSET – NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D’OR) – FRANCE 13,5% 2013**



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

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

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et rouge rubis

**EXAMEN OLFACTIF:** mermalade, griotte, myrtille, pruneau, caroube, poivre noir, clous de girofle, goudron, tabac et fleurs sauvages

**EXAMEN GUSTATIF:** un vin caractérisé par la sécheresse alcoolique et par des tannins remarquablement jeunes et verts; il exprime une bonne sensation moelleuse, mais la salivation n'est pas très abondant et il n'y a pas beaucoup de sapidité; la finale est savoureuse (poivre noir) et plutôt tannique; la persistance gustative aromatique est de 7/8 secondes

**MARIAGE:** Coq au vin de Bourgogne

**MON OPINION PERSONNELLE:** un vin téméraire et moins complexe qui se révèle comme un vin avec un grand potentiel de vieillissement; en ce moment le vin appartient à la catégorie des vins gastronomiques, c'est-à-dire un vin que doit être marié avec une recette pour arriver à exalter ses meilleures caractéristiques