



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



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

CORTON-VERGENNES – GRAND CRU

13,5% 2014

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT – GRAND VIN DE BOURGOGNE



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

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune doré avec des reflets paille

EXAMEN OLFACTIF: vanille, crème de pâtisserie, lavande, basilic, foin, augépine, raisin sec, noisette, marmelade de pomme, pêche blanche, tilleul et potpourri de fleurs jaunes

EXAMEN GUSTATIF: la structure élégante, à finale agréable, confère au vin une plaisante harmonie; la minéralité donne une sensation assez forte, mais en même temps agréable, au milieu de la langue; la richesse alcoolique contrebalance magistralement la salivation et la rondeur procure la juste consistance pour enchanter somptueusement la totalité du palais; la persistance gustative est longue (11/12 secondes) et aromatisée (crème et pomme)

MARIAGE: Langouste Thermidor

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce de la recette contrebalance les sels minéraux (minéralité) 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: le vin est doté d'une personnalité exceptionnelle avec des caractères très marqués par une puissance aromatique à niveau olfactif et par une superbe rondeur qui occupe toute la bouche; un vin idéalement parfait pour une combinaison avec la noble recette d'une Langouste Thermidor

SCORE DU VIN: *94/100*