



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



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

**POMMARD PREMIER CRU – LES CHAPONNIERES – APPELLATION POMMARD
PREMIER CRU CONTRÔLÉE – DOMAINE DEBRAY 13% 2011**

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis avec des reflets grenats

EXAMEN OLFACTIF: cire, savon, médicament, tabac, caramel, bonbon anglais, cerise, griotte, goudron et réglisse

EXAMEN GUSTATIF: c'est un vin où la sécheresse alcoolique abonde et les tanins s'expriment de manière efficace à travers de leur deux paramètres (astringence aux gencives et tendance amer à la finale de bouche); la minéralité (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) est la troisième sensation perçue et la fraîcheur du vin ne stimule pas un grande salivation dans les zone latérales de la bouche; le vin est bien structuré et la persistance gustative aromatique s'élève à environ 9/10 secondes

MARIAGE: civet de lièvre

MON OPINION PERSONNELLE: au nez, la complexité aromatique (arômes tertiaires) est très captivante; à la bouche, il s'agit d'un vin prêt à boire parce qu'il a toutes les qualités nécessaires pour une bonne dégustation et un discret mariage