



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.marceldeiss.com

**BURLENBERG – CRU D’ALSACE – LA COLLINE BRÛLÉE – ALSACE GRAND CRU– DOMAINE
MARCEL DEISS 12,5% 2012**

EXAMEN VISUEL: limpide, rouge rubis avec des reflèct violets et assez consistant (arcs petits et gouttes lentes)

EXAMEN OLFACTIF: cerise, framboise, juste une pointe de boisé, arôme de boucherie, arômes fumés, cannelle et rose bleue

EXAMEN GUSTATIF: l’effet de tannins est très énergique (astringence sous forme de sécheresse dans les gencives et amertume au final de la langue) et la sensation minéral-salée est bien représentée; la structure du vin (sous la forme de poids du vin au niveau de bouche) resulte vraiment robuste et la chaleur alcoolique est abondant; la persistance aromatique intense est de 8/9 secondes

MARIAGE: pigeon fermier farci

MON OPINION PERSONELLE: un vin idéal pour le vieillissement, mais si vous voulez le déguster dans ce moment, la combinaison parfaite est avec une recette de gibier à plumes