



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<http://www.domaine-magnien.com/>

PREMIER CRU CHAMBOLLE-MUSIGNY – CHARMES – APPELLATION CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er CRU CONTRÔLÉE – VIEILLES VIGNES – FRÉDÉRIC MAGNIEN 13% 2012



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis avec de reflets rouge violet

EXAMEN OLFACTIF: cerise, framboise, fraise, rhubarb, truffe, feuille de thé, fume, charbon, médicament et biscuit

EXAMEN GUSTATIF: la juste proportion des forces entre la sécheresse alcoolique et la salivation permet à la douceur de progresser à un rythme raisonnable et contrôlé; la structure est pleine, la sensation des tannins est sèche et astringente et les notes minérales (démangeaison dans la partie dorsale de la langue) sont presque absentes; le finale de bouche est aromatisé avec les saveurs de fraise et rhubarb (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif) et la persistance gustative aromatique arrive à 7/8 secondes

MARIAGE: Epoisses – Appellation d'Origine Contrôlée – Affiné au Marc de Champagne

MON OPINION PERSONNELLE: un grand vin pour lequel il est possible donner deux interprétations différentes dans le sens qui peut être suggéré comme un vin pour la conversation ou recommandé avec le fromage bourguignon le plus classique, c'est-à-dire l'Epoisses; on ne doit pas oublier que les vignes sont âgées plus de 100 ans