



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

CHAMBOLLE-MUSIGNY – APPELLATION CHAMBOLLE-MUSIGNY CONTRÔLÉE – VIEILLES VIGNES – FRÉDÉRIC MAGNIEN – GRAND VIN DE BOURGOGNE 13% 2012

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge rubis avec des reflets pourpres

EXAMEN OLFACTIF: cassis, figue, confiture de prunes, violette, betterave, champignon, sous-bois, réglisse et caramel

EXAMEN GUSTATIF: structuré et mûri d'un point de vue de douceur, pas beaucoup de salivation pour ce qui concerne l'acidité et soutenu par une sensation alcoolique très sèche; une sensibilité astringente bien agréable et perceptible, un corps plutôt vigoureux et l'arrière-goût avec un petit peu de saveur plaisamment amère; la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 6/7 secondes

MARIAGE: gibier à plume (bécasse)

MON OPINION PERSONNELLE: c'est un vin gastronomique, c'est-à-dire un vin qui nécessite une combinaison avec une recette pour obtenir la meilleure expression de soi-même; il est aussi nécessaire rappeler que les vignes ont entre 40 et 60 ans