



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**CHAMPAGNE BILLECART-SALMON – MAISON FONDÉE EN 1812 – BRUT RÉSERVE – ELABORÉ
PAR BILLECART-SALMON S.A. – MAREUIL-SUR-AÏ – FRANCE – NM 118-001 12%
PRODUCT OF FRANCE
Contains sulfites**

La Maison Familiale BILLECART-SALMON établie près d'Épernay, à Mareuil-sur-Aÿ, en élabore depuis sa fondation en 1818 des cuvées caractérisées par leur élégance et leur équilibre. Le mariage de la tradition et des méthodes modernes de vinification apporte la vinosité et la régularité à nos cuvées non millésimées et l'exception à nos cuvées millésimées.

EXAMEN VISUAL: brillante de color amarillo con reflejos dorados y las burbujas son finas, numerosas y persistentes



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN OLFATIVO: limón, melón, vainilla, crema pastelera, tostadura, levadura y *potpourri* de flores amarillos

EXAMEN GUSTATIVO: la suavidad como sensación primaria y casi única, no obstante haya una salivación discretamente abundante en las zonas laterales de la lengua; la nota minerales no son fácilmente perceptibles, la estructura es típica de un champagne y el cierre de boca es con sabor a limón y un toque de liviana amargura; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

MARIDAJE: *appetizers*

OPINIÓN PERSONAL: un simple y sencillo aperitivo en una noche de verano europeo