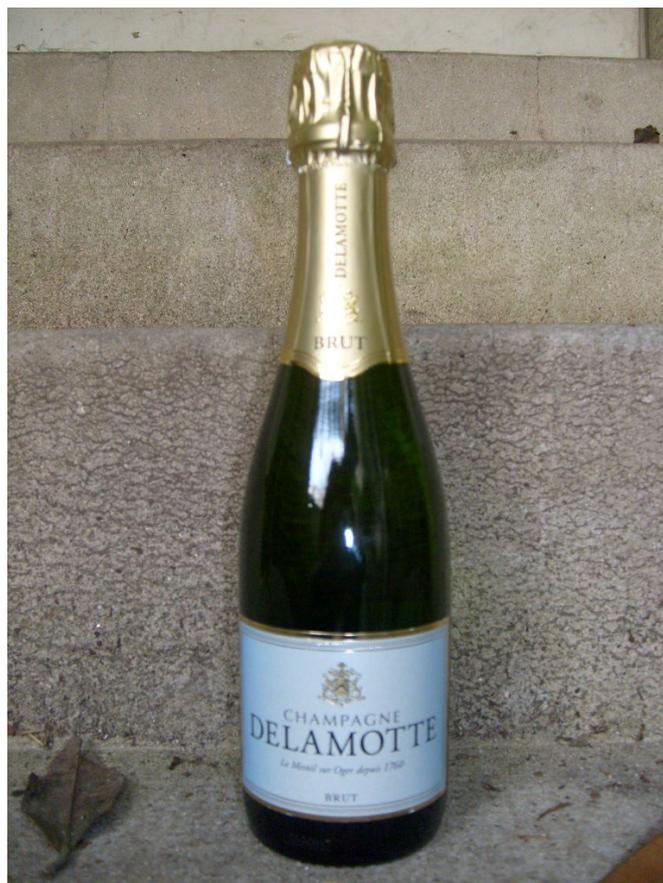




Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



CHAMPAGNE DELAMOTTE – BRUT – LES MESNIL SUR OGER DEPUIS 1760 – ÉLABORÉ PAR SOCIÉTÉ A.S. LE MESNIL-SUR-OGER – FRANCE – NM 300-002 12%
PRODUCT OF FRANCE
Contains sulfites

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

EXAMEN OLFATIVO: costra de pan, limón, levadura, naranja, vainilla, durazno amarillo, crema pastelera, manzana amarilla, mantequilla derretida y *potpourri* de flores amarillas

EXAMEN GUSTATIVO: la suavidad es excelente, la salivación no deja de entusiasmar y la picazón debida a la presencia de anhídrido carbónico es cautivante: el cierre de boca es con



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

sabor a limón, manzana amarilla y livianamente amargo; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

MARIDAJE: *appetizers*

OPINIÓN PERSONAL: un grande bouquet a la nariz captura los receptores olfativos; a nivel de paladar la suavidad de boca es entonada a la calidad del champagne y la salivación pertenece a una realidad calitativa presuntuosa; la equilibrada picazón en la parte dorsal de la lengua es otro testigo de la armonía general de este método *champenoise*; el champagne ideal para los *appetizers* a comienzo de la ceremonia que se realiza después de un matrimonio religioso