



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER – BRUT – MAISON FONDÉE 1812 – TOURS-SUR-MARNE –
ELABORÉ PAR LAURENT-PERRIER – ROUNTS-SUR-MARNE – FRANCE 12%
PRODUCT OF FRANCE – NM-235-001
Contains sulfites**

Remarquable par sa fraîcheur et sa finesse, cet élégant champagne est idéal pour s’initier à l’esprit Laurent-Perrier.

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

EXAMEN OLFATIVO: limón, crosta de pan, hojas de té, mantequilla, vanilla, levadura, tostadura, miel, durazno amarillo, curry y potpourri de flores blancos

EXAMEN GUSTATIVO: la suavidad se extiende a todo el paladar hasta que no encuentra la salivación en las zonas laterales de la lengua; existe una interesante picazón en la parte dorsal de la lengua entregada y manifestada por la presencia del anhídrido carbónico que se



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

acompaña muy bien con la notable estructura del champagne; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

MARIDAJE: *crudités*

OPINIÓN PERSONAL: un enorme abánico de perfumes a la nariz raptó las papilas gustativas por la gran variedad de familias de olores; en la boca el equilibrio gustativo guiado por la suavidad y cotejado por la salivación es de primera calidad; en otras palabras, un champagne digno de estar presente a cualquier manifestación enogastronómica