



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**CHAMPAGNE R&L LEGRAS – BRUT – GRAND CRU – BLANC DE BLANCS – ELABORÉ PAR R&L
LEGRAS – CHAUILLY – FRANCE NM-238-001 12%**

ESAME VISIVO: brillante, giallo dorato e le bollicine sono fini, abbastanza numerose e persistenti

ESAME OLFATTIVO: limone, pompelmo, curry, crema pasticcera, vaniglia, nota vegetale e fiori bianchi

ESAME GUSTATIVO: una buona morbidezza è sostenuta dalla salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura è consistente e la chiusura di bocca è leggermente amarognola; la persistenza aromatica intensa è di 3-4 secondi



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

COMBINAZIONE CIBO-VINO: tagliolini alle vongole veraci

OPINIONE PERSONALE: le bollicine sono fini e cremose in bocca senza manifestare troppa forza gustativa e dichiarando una grande bevibilità per questo champagne che si dirige ad un abbinamento con un primo piatto di mare