



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**CHAMPAGNE PAUL BARA – BRUT RÉSERVE – GRAND CRU 100% - BOUZY – PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES DEPUIS 1833 – ELABORÉ PAR SCE CHAMPAGNE PAUL BARA À BOUZY 51150 – FRANCE 12%
Lot 127078 23/09/13**

Le Champagne Paul Bara provient exclusivement de son vignoble, situé sur le coteau de Bouzy, Grand Cru 100%. Cette bouteille doit être stockée couchée dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.

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

ESAME OLFATTIVO: mela renetta, vaniglia, crosta di pane, crema pasticcera, limone, mandorla, arachidi e potpourri di fiori gialli



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

ESAME GUSTATIVO: all'inizio c'è un bel sapore a mela renetta poi diventa morbido al palato e sapido nella parte dorsale della lingua; una buona salivazione nelle zone laterali della lingua porta ad un finale di bocca leggermente amarognolo e con sapore a pompelmo; la persistenza aromatica intensa è di 3-4 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: *sushi*

OPINIONE PERSONALE: ottimo prodotto come aperitivo ma da consigliare vivamente anche in abbinamento con un *sushi*