



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



ROGER MANCEAUX CHAMPAGNE – PREMIER CRU – BRUT – CUVÉE DE RESERVE 12%

ESAME VISIVO: giallo paglierino con riflessi verdolini

ESAME OLFATTIVO: limone, mela renetta, vaniglia, crema pasticcera, sapone di Marsiglia, odore di salmastro e margherita

ESAME GUSTATIVO: la salivazione nelle zone laterali della lingua finisce quando si scontra con la grande morbidezza a livello di palato; la sapidità è dettata dalla presenza dell'anidride carbonica e la chiusura è con sapore a limone e mela renetta con una tendenza leggermente amara

COMBINAZIONE CIBO-VINO: aperitivo

OPINIONE PERSONALE: il classico champagne per l'immane aperitivo