



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**GRAND CRU CLASSÉ – CHÂTEAU BATAILLE – PAUILLAC – APPELLATION PAUILLAC  
CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – LE GRAND BATAILLE – HÉRITIERS CASTEJA  
– PROPRIÉTAIRE À PAUILLAC – FRANCE – PRODUIT DE FRANCE  
DISTRIBUÉ PAR BORIE-MANOUX – BORDEAUX – FRANCE**

**2010 13,5%**

**Contains sulfites**

**EXAMEN VISUAL:** rojo rubí con reflejos púrpura

**EXAMEN OLFATIVO:** mermelada de ciruela, pimienta verde, espárragos, oroz, café, pimienta verde y rosa azul

**EXAMEN GUSTATIVO:** la grande presencia de mineralidad (bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua) se acompaña con la sequedad alcohólica, mientras que la astringencia tánica deja un mínimo espacio a la salivación; el cierre es con sabor de oroz y de pimienta,



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

aunque las sensaciones dominantes son astringencia y mineralidad; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

**MARIDAJE:** rôti de boeuf

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino interesante a la nariz, pero no totalmente abierto; ya aconsejable para degustar, aunque se podría sugerir esperar 4-5 años para poder disfrutar de su completo equilibrio gustativo; mientras tanto, la orden magistral es de acompañarlo con una receta de carne roja. Es un vino bordelés de verdad: puede solamente mejorar y perfeccionarse con el pasar de los años y gracias a un envejecimiento cuidadoso y bien dirigido.