



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU – SAINT-JULIEN – APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.A.S. DU CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 33250 ST-JULIEN – FRANCE**  
**PRODUCT OF FRANCE – BORDEAUX**  
**2007 13%**  
**Contains sulfites**

**L'histoire d'un grand St-Julien, écrite, voulue pour le plaisir, consacré au plaisir, tant il est vrai qu'en terre de Médoc, le plaisir et l'achèvement supreme de tous les efforts.**

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

**EXAMEN OLFATIVO:** pot-pourri de fruta roja, cassis, notas vegetales, hierbas mojadas, tierra, vainilla, champiñones y jarabe de cerezo negro

**EXAMEN GUSTATIVO:** la sequedad alcohólica y la astringencia tánica son parcialmente cotejadas por la suavidad típica de los vinos de Burdeos; las notas minerales son ausentes, la



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

salivación es mínima y el final de boca deja un sabor a fruta roja; la persistencia aromática intensa es de 6-7 segundos

**MARIDAJE:** chivito a la parrilla

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino animoso y robusto que tiene fuerza y resistencia, y que quiere definirse como un joven deportivo que tiene como destino llegar a ser un grande campeón; a la nariz y en la boca es interesante, pero debe todavía esperar el punto mejor de su estadio de evolución (se sugiere esperar 7-8 años); no obstante eso, resultaría entusiasmante maridarlos con una receta de carne contundente con el fin de establecer un equilibrio gustativo a nivel de paladar