



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

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

---



**GRAND CRU CLASSÉ – CHÂTEAU CLERC MILON – PAUILLAC – APPELLATION PAUILLAC  
CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – BARONNE PHILIPPINE DE ROTHSCHILD  
G.F.A. – PROPRIÉTAIRE – BORDEAUX – PRODUCE OF FRANCE**

**2006 13%**

**Contains sulfites**

Cru classé en 1855, Château Clerc Milon a été acquis en 1970 par le Baron Philippe de Rothschild, et il est maintenant la propriété de sa fille, Philippine de Rothschild.

Ses vignes, plantées en cépages bordelaise traditionnels, sont contigües à celles de Lafite et de Mouton et s'étendent sur trente hectares le long de la Gironde. Son vin, classique et de bonne garde, est aujourd'hui considéré, dans sa catégorie, à l'égal des meilleurs. L'étiquette reproduit une oeuvre qui figure dans le "Musée du Vin dans l'Art" de Château Mouton Rothschild: un couple de bouffons dansants inspire de la Commedia dell'Arte, travail d'un orfèvre allemand de la fin du XVII siècle, ayant appartenu à l'impératrice Catherine de Russie.



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

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

---

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

**EXAMEN OLFATIVO:** frambuesa, algarrobo, brea, pimienta roja, trufa, vainilla, ceniza, olor a embudidos y jaraba de cereza

**EXAMEN GUSTATIVO:** una envolvente sensación de suavidad rodea todo el paladar para llegar al cierre de boca con los sabores de frambuesa y algarrobo; en el espacio que se ubica entre la suavidad y el cierre de boca, nos encontramos un conjunto de valores representado por los pequeños toques de sequedad alcohólica, la ligera salivación, la liviana picazón de las notas minerales y finalmente los taninos ennoblecidos; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

**MARIDAJE:** un vino para conversar

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino donde la magnitud de la suavidad predomina sobre todos los otros parámetros gustativos; por supuesto se percatan también un poco de salivación, un poco de sequedad alcohólica y una huella de notas minerales, pero la sensación de aterciopelado del paladar y el equilibrio de boca, nos dejan pensar que este vino es ideal para una larga conversación entre amigos; los taninos pasan desapercibidos casi como un signo de gran elegancia enológica