



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU COS LABORY – SAINT-ESTÈPHE – APPELLATION SAINT-ESTÈPHE CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – DOMAINE AUDOY PROPRIÉTAIRE À SAINT-ESTÈPHE – BORDEAUX – MÉDOC – FRANCE

2009 14%

Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo rubí intenso con reflejos color violeta

EXAMEN OLFATIVO: pimienta verde, casis, fresa, vainilla, cacao, tierra mojada, café, champiñones, cera de vela y *charcuterie*

EXAMEN GUSTATIVO: la sequedad alcohólica y los taninos son las primeras sensaciones que se perciben; las segundas con la suavidad a nivel de paladar y la notable estructura; se cierra el examen gustativo con un poco de salivación y un final de boca con sabor a café y fruta roja; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: *Chateaubriand avec sauce béarnaise* (filet de vacuno con salsa)

OPINIÓN PERSONAL: un excelente vino que se puede degustar siempre, tanto joven como envejecido unos años; si lo degustamos joven, apreciaremos su sequedad alcohólica, sus taninos y su gran cuerpo, mientras que si esperamos unos años más, el vino se habrá acercado a su equilibrio y podremos percatar la reconocida armonía de boca; en este momento, la suavidad a nivel de paladar es el parámetro más atractivo junto con el cierre de boca con sabores a café y fruta roja que son los testigos directos de una importante correspondencia nariz-boca