



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL – SAINT-ESTÈPHE –
APPELLATION SAINT-ESTÈPHE CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – DOMAINE
REYBIER S.A. RECOLTANT – SAINT-ESTÈPHE – BORDEAUX – MÉDOC – FRANCE**

2008 13,5%

Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos color violáceo

EXAMEN OLFATIVO: frambuesa, nota vegetal, vainilla, *charcuterie*, champiñones, pimienta de Cayenne y violeta

EXAMEN GUSTATIVO: en un primer momento la suavidad de boca es dominante, mientras que prosiguiendo la degustación la sequedad alcohólica, los taninos y la salivación toman el mando de la situación; la nota mineral no se percata mucho, la estructura es notable pero no



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

abundante y el sabor final de boca se caracteriza con un toque de *charcuterie* y champiñones; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

MARIDAJE: *Confit de canard* (confit de pato, receta típica francesa)

OPINIÓN PERSONAL: sin impedimento ni embarazo alguno se puede destacar lo siguiente: cuando se degusta este vino, el primer pensamiento se dirige prontamente al maridaje con un confit de pato; por otro lado, cabe también subrayar que si se quiere guardar la botella en la cava durante un buen número de años, no existe ningún problema, se tratará solamente de modificar el maridaje cuando este gran producto enológico llegue a su mejor estado de evolución; en definitiva, no importa cuando se deguste, siempre habrá algo positivo para apreciar y valorar