



# 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 DESMIRAIL – MARGAUX – APPELLATION MARGAUX  
CONTRÔLÉE – 3ème GRAND CRU CLASSÉ – DENIS LURTON – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU  
PAR S.C.E.A. DU CHÂTEAU DESMIRAIL VITICULTEUR À CANTENAC 33460 – FRANCE  
2011 13%  
Contains sulfites**

**Ce grand vin est issu d'un terroir de graves profondes où prospèrent MERLOT 40% et  
CABERNET 60%.**

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



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

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

---

**EXAMEN OLFATIVO:** frutillas, cerezas, jarabe de grosellas, pimienta negra, cacao en polvo y rosa roja

**EXAMEN GUSTATIVO:** un vino muy joven: taninos, sequedad alcohólica, estructura, sapidez que son representados en sus máximas expresiones; el cierre es con fruta roja y la persistencia aromática intensa es de 5-6 segundos

**MARIDAJE:** *Agneau à la braise* (chivo a la parrilla)

**OPINIÓN PERSONAL:** la edad enológica del vino es la edad de un niño, con un carácter rebelde que debe ser moldeado con el pasar de los años; de hecho, con estos taninos y esta sequedad alcohólica, podemos fijar nuestro próximo meeting degustativo en el 2025; como siempre por un asunto de honestidad enogastronómica, se puede también recomendar un maridaje con una receta de carne verdaderamente contundente