



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**CHÂTEAU FONPLÉGADE – SAINT-EMILION – GRAND CRU CLASSÉ – SAINT-EMILION – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU PAR SAS CHÂTEAU FONPLÉGADE PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION – GIRONDE – FRANCE S&D ADAMS PROPRIÉTAIRE**

**2007 13%**

**Contient des sulfites**

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

**EXAMEN OLFATIVO:** frutas rojas, mermelada de casis, nota vegetal, toque de madera, vainilla *goudron* y *potpourri* de flores rojos

**EXAMEN GUSTATIVO:** una suavidad que se extiende a todo el paladar asistida por una sequedad alcohólica interesante y apoyada de una nota tánica mínima y una salivación básica; la estructura del vino es fuerte y muy decidida, el cierre de boca tiene un exquisito sabor a fresa y la persistencia aromática intensa es de 6 segundos



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

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

---

**MARIDAJE:** *Munster* (queso francés de la región de Alsacia)

**OPINIÓN PERSONAL:** la mermelada de casis invade, con su sensación agradable, todas las papilas olfativas; la suavidad a nivel de boca toma todo el tiempo para explayarse antes de permitir a las otras emociones degustativas de coger su espacio; un vino que favorece la explosión del placer gustativo, sin dejar de sorprender positivamente el catador, y en cualquier momento del día