



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



**CHÂTEAU FRANC MAYNE – GRAND VIN DE BORDEAUX – GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION  
– MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – SCEA DU CHÂTEAU FRANC MAYNE PROPRIÉTAIRE À  
SAINT-EMILION – GIRONDE - FRANCE**

**2008 14%**

**Contient des sulfites**

**EXAMEN VISUAL:** rojo rubí con reflejos color púrpura

**EXAMEN OLFATIVO:** casis, cereza, vainilla, leño, ruibarbo y violeta

**EXAMEN GUSTATIVO:** el avance de la suavidad se ubica en toda la superficie del paladar gracias a la complicidad de una intensa estructura; el corazón degustativo es representado por unos taninos nobles y una delgada sequedad alcohólica; la sensación final de boca tiene sabor a casis y la persistencia aromática intensa es de 6-7 segundos



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

---

**MARIDAJE:** *Gratin de pommes de terre* (típica receta francesa de papas)

**OPINIÓN PERSONAL:** al examen olfativo, el vino es como se te lanzara una sonrisa para invitarte a valorar su pequeño pero vivo bouquet de efluvios olorosos; a la entrada en la boca quiere satisfacer las exigencias generales de un producto de buena calidad y no pierde tiempo en demostrarlo con una suavidad primorosa y bondadosa; el cierre de boca constata la correspondencia nariz-boca de los aromas comprobando su buen grado de calidad enológica