



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU GRUAUD LAROSE – SAINT-JULIEN – APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU À SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (HAUT-MÉDOC) – SCPF DÉSIRÉ CORDIER PROPRIÉTAIRE – BORDEAUX – FRANCE

1987 12,5%

Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo granate con reflejos anaranjados

EXAMEN OLFATIVO: frutillas de bosque, mermelada de arándanos, jarabe de grosellas, pimiento rojo, crema de espárragos, leño de cedro, *charcuterie*, champiñones, trufa, tierra mojada y pimienta blanca



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: todas las sensaciones (taninos, sequedad alcohólica, salivación y sapidez) se acompañan y se equilibran perfectamente; la estructura es ligera pero llena todo el paladar, el cierre de boca es con mermelada de frutillas y pimienta, y la persistencia aromática intensa es de 6 segundos

MARIDAJE: para cualquier ocasión

OPINIÓN PERSONAL: un vino que después de 28 años ha llegado a su punto máximo de expresión calitativa, logrando expresar una armonía perfecta y sublime; una grande variedad de perfumes a nivel olfativo y un equilibrio de boca fantástico lo definen uno de los mejores vino en el sector de los *Deuxièmes Crus* del año 1987; este vino se ha perfeccionado con el pasar de los años en la misma manera que una grande escultura de mármol nace gracias al apartar solamente el mármol que estás de más, dado que la verdadera estatua, como un grande vino, ya tiene su forma grabada en el sector de más alta calidad del producto