



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU GUIRAUD – SAUTERNES – APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – SCA DU CHÂTEAU GUIRAUD PROPRIÉTAIRE À SAUTERNES – GIRONDE – FRANCE
PRODUIT OF FRANCE – BORDEAUX
2008 13,5%
Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: amarillo dorado con reflejos de color ámber

EXAMEN OLFATIVO: azafrán, crema pastelera, durazno blanco, mermelada de albaricoque, hojas de té, miel, curry y vainilla

EXAMEN GUSTATIVO: la sensación de dulzura vivifica la grande estructura del vino; la salivación en las zonas laterales de la lengua da mayor fuerza a la suavidad que logra extenderse a todo el paladar; el cierre de boca es con sabores de mantequilla derretida, mermelada de albaricoque y crema pastelera; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: *cannelés bordelais* (postre típico de Burdeos)

OPINIÓN PERSONAL: la admirable suavidad suele ser el parámetro más representativo de este Sauternes; la activa salivación se presta para buscar un maridaje típico y también para una conversación inteligente; el eficaz cierre de boca demuestra la correspondencia nariz-boca que certifica la alta calidad de este vino; se trata de un amor a primera vista destinado a durar una eternidad