



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL – PAUILLAC – APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE – CLAIRE VILLARS LURTON – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – SAS DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL – PROPRIÉTAIRE À PAUILLAC – BORDEAUX – FRANCE 2011 13%

Contient des sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos púrpura

EXAMEN OLFATIVO: frambuesa, cereza, pimiento verde, algarrobo, eucalipto, mantequilla, madera dulce, madera de cedro y tabaco dulce

EXAMEN GUSTATIVO: la sensación de sequedad alcohólica es la primera que se hace notar, pero también la buena presencia de notas minerales (picazón en la parte dorsal de la lengua) y la no excesiva salivación son fácilmente detectables; los taninos con una contenida astringencia permiten a la suavidad de boca de explayarse para dejar al final un cierre con un sabor a madera; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: Magret de Canard (receta francesa)

OPINIÓN PERSONAL: un placer degustativo que nunca deja descansar las papilas gustativas manteniéndolas hiperactivas y emocionalmente tan sensitivas que siempre exigen una repetición gustativa de este gran ejemplo de vitivinicultura de Burdeos; a pesar de su joven edad, sorprende por su complejidad, su esmero y sus taninos nobles.