



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU CLOS HAUT PEYRAGUEY – BOMMES – APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE À F33210 – FRANCE PAR BERNARD MAGRET CLOS HAUT PEYRAGUEY – BERNARD MAGRET GRAN VIN DE BORDEAUX – FRANCE

2011 13,5%

Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: amarillo ámber con reflejos dorados

EXAMEN OLFATIVO: azafrán, mermelada de limón, miel, vainilla, durazno blanco, melón, curry y potpourri de flores blancos

EXAMEN GUSTATIVO: una grande dulzura adorna la sensación de suavidad que produce una fantástica emoción a nivel de paladar; la salivación deja una muy buena impresión y la estructura demuestra su superioridad gustativa; el cierre de boca es con durazno blanco y vainilla, y la persistencia aromática intensa es de 7 segundos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: *Fourme d'Ambert* (queso azul francés)

OPINIÓN PERSONAL: un vino perfecto en todas sus características olfativas y gustativas: la grande variedad de perfumes a nivel olfativo, el equilibrio gustativo a nivel de boca y la armonía general de todos los exámenes hacen de este vino unos de los mejores frutos del Eden de los sauternes