



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU KIRWAN – MARGAUX – APPELLATION MARGAUX
CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.A. SCHRÖDER & SCHÛLER –
PROPRIÉTAIRE À CANTENAC (GIRONDE) – FRANCE
PRODUCT OF FRANCE – BORDEAUX
2009 13,5%
Contains sulfites**

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos color púrpura

EXAMEN OLFATIVO: casis, vainilla, pimienta verde, goma, brea, café, eucalipto, un toque de madera y rosa roja



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: las sensaciones de sequedad alcohólica, taninos y salivación logran esmerarse a maravilla; una mínima suavidad de boca se completa con una intensa estructura; el sabor final es con casis y eucalipto y la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

MARIDAJE: *Reblochon* (queso francés)

OPINIÓN PERSONAL: un vino de Margaux interesante bajo todos los puntos de vista, aunque ya sabemos que se debe esperar visto que los tres parámetros para el envejecimiento, es decir alcohol, tanino y salivación están todavía en un nivel alto de percepción para el común paladar; cierto es que una vez abierta la botella y hecho el maridaje con un queso típico francés, las emociones gustativas son fuertes y para no olvidarse