



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU LA LAGUNE – HAUT-MÉDOC – APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – SOCIÉTÉ CIVILE AGRICOLE DU CHÂTEAU LA LAGUNE – PROPRIÉTAIRE À LUDON (GIRONDE) – FRANCE
1995 13%
Produce of France

EXAMEN VISUAL: rojo granate muy límpido y claro

EXAMEN OLFATIVO: mermelada de casis, oroz, pimienta verde, espárragos, champiñones, potpourri de flores rojas

EXAMEN GUSTATIVO: un equilibrio total donde los taninos y la sequedad alcohólica pasan agradablemente desapercibidos, la salivación (en las zonas laterales de la lengua) y las notas minerales (bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua) se compensan mutuamente, y la buena estructura es sostenida por una eterna suavidad; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

MARIDAJE: para cualquier ocasión



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: una armonía trascendental que establece un tratado de mutuo y recíproco acuerdo entre los componentes del examen gustativo; con mucha probabilidad el vino está en su momento mejor por lo que es su estadio de evolución, por lo tanto es una inmensa satisfacción poder apreciarlo y degustarlo en su punto máximo de expresión calitativa: es como un niño que ha pasado de la infancia a la pubertad para finalmente llegar a ser un hombre de éxito