



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU LA TOUR CARNET – BERNARD MAGREZ – HAUT-MÉDOC – APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE – MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – BERNARD MAGREZ - CHÂTEAU LA TOUR CARNET S.A.S. – PROPRIÉTAIRE À SAINT-LAURENT MÉDOC – FRANCE

GRAND VIN DE BORDEAUX – PRODUIT DE FRANCE

2010 14%

Contains sulfites

Construit en 1120, ce château es le plus antique du Médoc. Dès 1400, c'est la demeure de la famille de Foix, inféodée au roi d'Angleterre. En 1486, Canet en devient le propriétaire. La famille de Michel de Montaigne en prend possession vers 1500. En 1855, le vin de la Tour Carnet accède au classement des Grands Crus Classés. Composé de 60% MERLOT, 34% CABERNET SAUVIGNON et 1% PETIT VERDOT, le vin du Château La Tour Carnet est élevé de



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

façon traditionnelle pendant 16 mois avant la mis en bouteille. Il est présent sur les plus grandes tables du monde. La vendante 2010 a débuté le 29 septembre.

“J’ai apporté toute mon attention à ce grand vin, reflet de l’expérience acquise avec mon vin Château Pape Clément – Grand Cru Classé”

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos violáceos

EXAMEN OLFATIVO: cereza, frutilla, vainilla, pimienta verde, olor a embutidos, notas vegetales, jarabe de cereza y leño de cedro

EXAMEN GUSTATIVO: la sensación dominante es la suavidad que con su complacencia permite a los táninos y a las notas minerales de trazar unos espacios de percepción gustativa, que a su vez hacen posible a la salivación ganarse su pequeño lugar en las zonas laterales de la lengua; la estructura del vino es poderosa, el cierre de boca es con sabores a cereza y frutilla y la persistencia aromática intensa es de 6-7 segundos

MARIDAJE: *Entrecôte à la Bordelaise* (receta típica de Burdeos)

OPINIÓN PERSONAL: el vino es amigable y placentero desde el comienzo: a la nariz los efluvios olorosos son encantadores y salen afuera paulatinamente, uno después de otro, marcando su propio tiempo y su mismo espacio; en la boca, la suavidad y la armonía juegan un rol de poder absoluto tratando de hacer pasar el concepto del agradable degustar, es decir: para los vinos frescos no hay tiempo que esperar, para los vinos tánicos se necesita su tiempo de guarda, pero para *Château La Tour Canet* el tiempo no existe porque cada momento es bueno para apreciarlo: ¡un vino fantástico!