



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU LAGRANGE – SAINT-JULIEN – APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – CHÂTEAU LAGRANGE S.A.S. – PROPRIÉTAIRE Á 33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE (GIRONDE) – FRANCE – BORDEAUX
2010 13,5%
Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos violáceos

EXAMEN OLFATIVO: cereza, fresa, violeta, vainilla, *charcuterie*, cacao en polvo, jarabe de grosellas, pimienta roja, césped verde bañado de rocío



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: los tres grandes parámetros para el envejecimiento (sequedad alcohólica, taninos y salivación) de un vino importante como éste se distribuyen con ecuanimidad en todo el paladar; no se percibe la sensación de sapidez (picazón en la parte dorsal de la lengua), la estructura es sobresaliente y el cierre de boca es con sabores de cereza y cacao; la persistencia aromática intensa es de 6-7 segundos

MARIDAJE: *Boeuf de Bazas* (receta de carne roja típica de Bordeaux)

OPINIÓN PERSONAL: un vino con una gran fuerza de acción que demuestra su mayor eficacia cuando la línea de gran intensidad olfativa procede de la nariz para llegar a la boca con el fin de hacerse más compleja y construir un eje olfativo-gustativo que se confirma con la correspondencia olores-sabores al final de boca; para obtener el máximo rendimiento de este vino, podríamos, utilizando conjuntamente astucia e inteligencia, destinarlo a la cava y aguardar; pero si la reacción es instintiva, como suele ocurrir cada vez que se ha descorchado un *Gran Cru Classé*, el dictamen es de degustarlo y percibir con deleite sus sensaciones complacientes