



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU LYNCH-BAGES – PAUILLAC – APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – JM CAZES PROPRIÉTAIRE À PAUILLAC – BORDEAUX – FRANCE

2007 13%

Contient des sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos violeta

EXAMEN OLFATIVO: frambuesas, cassis, vanilla, leño de cedro, pimienta blanca, trufa, olor a *charcuterie* y rosa azul

EXAMEN GUSTATIVO: es como si todos los parámetros gustativos fueran mágicamente equilibrados y compenetrados el uno con el otro; cuando la sequedad alcohólica quiere salir afuera, la salivación la contrabalancea; cuando las notas minerales intentan dominar el paladar, la suavidad se coteja a su lado para acompañarla; el final de boca es con fruta roja y vanilla y la persistencia aromática intensa es de 7 segundos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: *Comté fruité* (queso francés)

OPINIÓN PERSONAL: un vino equilibrado e interesante bajo todos los puntos de vista; su forma de vinificación es la clásica y tradicional de siempre, su envejecimiento en las barricas cumple con todas las expectativas de forma y manera que este *Gran Cru Classé* se dirija, sin detenerse en los puntos intermedios, al dicho gusto internacional; en definitiva, un vino para suavizar todos los tipos de incomprensiones y malentendidos