



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU MARQUIS DE TERME – MARGAUX – APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE – MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – SOCIÉTÉ CHÂTEAU MARQUIS DE TERME – RÉCOLTANT À MARGAUX – FRANCE

GRAND VIN DE BORDEAUX – PRODUIT DE FRANCE

1999 12,5%

Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo granate con reflejos anaranjados

EXAMEN OLFATIVO: trufa, champiñones, leño de cedro, hojas de tabaco, café, goudron, nuez moscada, mermelada de arándanos, cacao en polvo y pimiento verde

EXAMEN GUSTATIVO: la sensación de las notas minerales (picazón en la parte dorsal de la lengua) es una sensación que nunca termina; una grande estructura (peso del vino a nivel de paladar), una abundante sequedad alcohólica y una intensa astringencia tánica completan el



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

examen gustativo dejando solamente un pequeño espacio a la salivación; el cierre de boca es con sabor a nuez moscada y café y la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

MARIDAJE: *Rataouille* (receta típica francesa de la región de *Provence*)

OPINIÓN PERSONAL: un vino que, por sus grandes cualidades, te deja unos momentos sin palabras; a la nariz es fácil y placentero perderse en un bouquet olfativo que me atrevería a definir de una asombrosa belleza barroca; en la boca es todavía un vino majestuoso pese a su edad de 16 años: taninos, notas minerales, sensación alcohólica y la suficiente dosis de salivación certifican que para un equilibrio perfecto y una armonía suntuosa, se puede tranquilamente esperar su cumpleaños número 25: una fiesta solamente para invitados, que de verdad, sepan apreciar la alta calidad enológica de este excepcional vino de Burdeos