



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES – CHÂTEAU PAPE CLEMENT – PESSAC-LÉOGNAN –
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – CHÂTEAU
PAPE CLEMENT À PESSAC PROPRIÉTAIRE – BORDEAUX – FRANCE**

2007 13%

Contains sulfites

49% Merlot – 46% Cabernet sauvignon – 3% Cabernet franc – 2% Petit verdot

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos de un liviano color granate

EXAMEN OLFATIVO: frutilla, cereza, charcuterie, leño, nuez moscada, tostadura, potpourri de flores rojas

EXAMEN GUSTATIVO: una interesante sequedad alcohólica es respaldada por unos intensos taninos y apoyada por una muy buena salivación; la estructura corrobora la calidad del vino y el cierre es con sabor a cereza madura; la persistencia aromática intensa es de 5-6 segundos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: parrillada de carne roja

OPINIÓN PERSONAL: un vino para todos los días en el sentido que es muy bueno para la comida diaria, pero tiene que esperar su completa maduración evolutiva para ser presentado en una grande manifestación enogastronómica