



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU PONTET-CANET – PAUILLAC – APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE – ALFRED TESSERON ET HÉRITIERS G. TESSERON – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.A.S. DU CHÂTEAU PONTET-CANET 33250 PAUILLAC – BORDEAUX – FRANCE 2012 13,5%

Contient des sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos púrpura

EXAMEN OLFATIVO: fruta negra (grosella y cassis), vainilla, pimienta roja, champiñones, pimienta negra y cuero mojado

EXAMEN GUSTATIVO: la sequedad alcohólica acaricia el paladar, los taninos rozan suavemente las papilas gustativas, las notas minerales friccionan afablemente la parte dorsal de la lengua y la salivación aporta el toque final al gusto del vino; el cierre de boca es con fruta negra y pimienta negra y la persistencia aromática intensa es de 5-6 segundos

MARIDAJE: *Raclette traditionnelle* (típica receta francesa con papas, queso y embutidos)



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: un vino listo para beberse y para apreciarse, no obstante su joven edad; si se quiere guardar en la bodega para envejecerlo, el bouquet olfativo se abrirá mayormente regalando grandes sorpresas y en la boca se llegará a un equilibrio gustativo de alto nivel calitativo como se merece este producto enológico que nace de un proyecto hecho realidad de agricultura biodinámica; una botella de vino que siempre debería estar en nuestra cava personal