



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU POUGET – MARGAUX – APPELLATION MARGAUX
CONTRÔLÉE – MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – SCE CHÂTEAU DU POUGET – CANTENAC
33460 MARGAUX – RÉCOLTANT Á MARGAUX – FRANCE**

PRODUCE OF FRANCE

2005 13,5%

Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos granate

EXAMEN OLFATIVO: frambuesa, cassis, vainilla, tierra mojada, una gran dosis de caramelo, trufa, brea, hojas de menta, olor a medicamentos, olor a embutidos y rosa roja



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: una grande salivación contrarrestada por un toque de astringencia y acompañada por una deliciosa suavidad de boca; la sequedad alcohólica y las notas minerales pasan desapercibidas; la estructura es buena, el cierre de boca es con sabor a fruta negra y la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

MARIDAJE: *Camembert de Normandie* (queso francés)

OPINIÓN PERSONAL: a la nariz, el examen olfativo es un examen de nunca acabar porque los olores siguen saliendo a pedir de boca y se ponen arriba de una bandeja para poder ser apreciados, valorados y exaltados; la salivación y la astringencia tánica son los jugadores principales del equipo, que se completa con la suavidad y la estructura, para poder enfrentarse y ganar en cualquier competencia gustativa; es interesante, pero no sorprende en Burdeos, el hecho de comprobar como los taninos y la acidez se han mantenido muy bien después de 10 años