



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU SAINT-PIERRE – SAINT-JULIEN – DOMAINES
MARTIN – APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.C.
DOMAINES MARTIN À 33250 ST-JULIEN BEYCHEVELLE – FRANCE
PRODUCT OF FRANCE – BORDEAUX**

2011 13,5%

Contains sulfites & eggs

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos color violáceo

EXAMEN OLFATIVO: grosellas negras, pimienta verde, algarrobo, regaliz, espárragos,
champiñones, pimienta roja, tierra mojada y leño de cedro



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: la salivación es el parámetro que menos emociona dado que la sensación pseudocalórica del alcohol, la astringencia tánica y la presencia de las notas minerales parecen ganar todo el espacio del paladar; la representación de una buena estructura no tarda en hacerse notar, aunque la parte más interesante es la perfecta correspondencia de la boca con la nariz dado que el cierre de boca es con sabores a grosellas negras, regaliz y una pequeña huella de madera; la persistencia aromática intensa es de 6 segundos

MARIDAJE: sopa de cebolla

OPINIÓN PERSONAL: a la nariz se debe todavía abrir de manera que los olores, con el pasar de los años, tendrían que aumentar paulatinamente y, quizás, esperando el justo número de años, se podría llegar a degustar un vino más equilibrado, pero sin una personalidad y un carácter dominante como el vino que es en este momento; se logra apreciar y valorar así como es actualmente, es decir con una nota alcohólica entrante, una sapidez (picazón en la parte dorsal de la lengua) acomodante, una astringencia fácilmente asimilable y una salivación suficiente; se quiere así y se piensa a un maridaje sano y sencillo como una sopa de cebolla