



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU TALBOT – SAINT-JULIEN – APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – CHÂTEAU TALBOT S.A.S. PROPRIÉTAIRE À ST-JULIEN BEYCHEVELLE – GIRONDE – FRANCE**

**PRODUCT OF FRANCE – BORDEAUX**

**2006 13%**

**Contains sulfites**

**EXAMEN VISUAL:** rojo rubí con reflejos color granate

**EXAMEN OLFATIVO:** leño de cedro, pot-pourri de fruta negra, café, goudron, cuero, ororuz y rosa azul

**EXAMEN GUSTATIVO:** las primeras sensaciones son la sequedad alcohólica y los taninos; las segundas son la suavidad a nivel de paladar, la salivación en las zonas laterales de la lengua y la grande estructura a nivel de boca; el final de boca es con un sabor a fruta negra y la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

**MARIDAJE:** carne roja a la parrilla



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**OPINIÓN PERSONAL:** es un vino que todavía debe llegar a su punto máximo de expresión calitativa: la nariz no es totalmente abierta, pese a que ya tenga un notable abanico de olores; en la boca, tanino, sensación alcohólica y acidez nos confirman que este vino puede solamente mejorar conforme a que pase el tiempo; no obstante estas observaciones degustativas, es un vino digno para ser apreciado también en este mismo momento por su fuerte carácter marcado por una estructura, unos taninos y una presencia alcohólica, parámetros que lo hacen apto a un maridaje con una carne roja cocida a  $\frac{3}{4}$