



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



**GRAND CRU CLASSÉ – CHÂTEAU D'ARMAILHAC – PAUILLAC – APPELATION PAUILLAC
CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – BARONNE PHILIPPINE DE ROTHSCHILD
G.F.A. – PROPRIÉTAIRE – BORDEAUX – PRODUCE OF FRANCE
2008 13%
Contains sulfites**

CHÂTEAU D'ARMAILHAC – anciennement Château Mouton Baronne Philippe

Château d'Armailhac a porté, de 1956 à 1974, le nom de Château Mouton Baron Philippe, puis de 1975 à 1988, celui de Mouton Baronne Philippe. Créé au XVIII siècle par la famille d'Armailhacq (ou Armailhac), ce Cinquième Cru Classé en 1855 sous le nom de Château Mouton d'Armailhacq, retrouve ainsi, pour une part, son identité d'origine.



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

Voisin de Château Mouton Rothschild, il en est pourtant bien distinct, tant par ses vignes que par ses chais et son cuvier. Cet excellent cru possède ainsi sa personnalité propre qui sera désormais pleinement reconnue.

De Mouton Baronne Philippe à d'Armailhac, le nom a changé mais sous une nouvelle étiquette, se perpétuent la complexité et la richesse d'un grand Pauillac.

EXAMEN VISUAL: rojo rubí intenso con reflejos rojo rubí claro

EXAMEN OLFATIVO: ciruela roja, pimiento verde, olor de embutidos, pimienta verde, un pequeño toque de café y rosa roja

EXAMEN GUSTATIVO: unas grandes notas minerales, una notable astringencia tánica, una buena sequedad alcohólica y una pequeña dosis de salivación constituyen la opción gustativa de este vino; el cierre de boca tiene sabor a ciruela y a pimienta; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

MARIDAJE: fingers food

OPINIÓN PERSONAL: un vino para conversar y picotear, siempre y cuando no se manifieste la voluntad de esperar y permitirle un período de guarda que le deje bajar la astringencia tánica, encontrar la justa sensación alcohólica y finalmente darle este punto de madurez y equilibrio para proponerlo en una desafiante reunión de negocios