



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ – SAINT-JULIEN –
APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE – 2ème GRAND CRU CLASSÉ – MIS EN BOUTEILLE
AU CHÂTEAU – STÈ. FERMÈRE CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ 33250 – ST.-JULIEN –
BORDEAUX – FRANCE**

1993 12,5%

Contains sulfites

EXAMEN VISUAL: rojo granate con reflejos anaranjados

EXAMEN OLFATIVO: mermelada de arándano de bosque, pimienta negra, nuez moscada, algarrobo, *charcuterie*, vainilla, *goudron*, jarabe de grosellas, tabaco, caja de puros, leño de cedro, trufa y lanolina

EXAMEN GUSTATIVO: excelente suavidad, notable sapidez, equilibrada sequedad alcohólica, noble taninos, buena estructura y un cierre con sabor a pimienta negra sustentan y mantienen firme la magnífica calidad gustativa de este vino; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: para cualquier comida

OPINIÓN PERSONAL: un vino fantástico que todavía se puede permitir envejecer 2 ó 3 años más, justo con el fin de obtener las bodas de plata; como siempre parece increíble, pero a Burdeos todo llega a ser realidad: es como estar a punto de decidir de no ir a una fiesta, pues a último momento se cambia de idea y cuando se llega al *rendez-vous*, nos transformamos en los protagonistas exclusivos de la noche enológica: un sueño que se convierte en realidad