



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.klur.net

**CRÉMANT KLUR – BRUT – APPÉLATION CRÉMANT ALSACE CONTRÔLÉE – VIGNOBLE KLUR
AGRICULTURE BIOLOGIQUE 12%**

EXAMEN VISUEL: brillant, jaune paille et pour ce qui concerne les bulles, ils sont fines, abondants et persistantes; la tenue du cordon est discrète

EXAMEN OLFACTIF: pêches, abricots, notes de fruits secs, miel, levure, beurre, croûte de pain et chocolat blanc

EXAMEN GUSTATIF: au début il y a la sensation de la douceur et le paramètre de la structure; après juste une pointe de minéralité (demangeaison dans la partie central de la langue) avec un peu d'acidité (salivation) pour arriver au final où les saveurs qui restent son le miel et le beurre; la persistance aromatique intense s'élève environ à 6/7 secondes

MARIAGE: jambon de Bayonne

MON OPINION PERSONELLE: un bon apéritif à partager avec de la charcuterie