



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

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

---



[www.cremant-buecher.com](http://www.cremant-buecher.com)

**CRÉMANT D'ALSACE – EMPREINTE MILLÉSIME – APPÉLATION CRÉMANT D'ALSACE  
CONTRÔLÉE – JEAN-CLAUDE BUECHER & FILS 12,5%  
Dégorgé le 01/09/2015**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** pommes, foie, agrumes, brioche, curry, levure et chocolat blanc

**EXAMEN GUSTATIF:** la douceur et la chaleur alcoolique sont les premières paramètres perçus au palais; l'acidité (sous forme de salivation dans les zones latérales de la bouche) est remarquable, mais l'émotion dominante est donnée par les sels minéraux (démangeaison dans la partie centrale de la langue); la structure est bonne et au final de la bouche il y a un saveur légèrement amer supporté par l'arôme du citron; la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

**MARIAGE:** caviar sur toasts beurrés

**MON OPINION PERSONELLE:** un vin mousseux qui mérite un mariage mets et vins de grande importance pour ses caractéristiques gustatives au niveau de palais; cette méthode champenoise est un produit très intéressant qui est digne d'être conseillé pour l'insertion dans une carte de vins internationale