



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cremant-buecher.com

**CRÉMANT D'ALSACE – FLOR DE LYS MILLÉSIME – APPÉLATION CRÉMANT D'ALSACE
CONTRÔLÉE – JEAN-CLAUDE BUECHER & FILS 12,5% 2012**

Dégorgé le 01/09/2015

EXAMEN VISUEL: brillant, jaune verdâtre et pour ce qui concerne les bulles, ils sont fines, abondantes et persistantes; la tenue du cordon est présente, mais pas continue

EXAMEN OLFACTIF: pomme, abricots, amande, oranges, noix, levure et pot-pourri de fleurs blanches

EXAMEN GUSTATIF: la sensation minéral-salée (sous forme de démangeaison, donnée par l'anhydride carbonique, dans la partie dorsale de la langue) est très puissante et généreuse; la salivation est complètement contrebalancée par la sécheresse alcoolique et la structure du vin se montre robuste et solide; la persistance aromatique intense s'élève environ à 7/8 secondes

MARIAGE: risotto au crémant d'Alsace

MON OPINION PERSONELLE: une méthode champenoise pleine de surprises qui le rendent particulièrement intéressant au niveau gustatif et en prévision d'un mariage, tout à fait originale comme un risotto au crémant d'Alsace