



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.cremant-buecher.com

**CRÉMANT D'ALSACE – PARADOXE EXTRA-BRUT – APPÉLATION CRÉMANT D'ALSACE
CONTRÔLÉE – JEAN-CLAUDE BUECHER & FILS 12,5% 2011**
Dégorgé le 24/02/2015

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

EXAMEN OLFACTIF: herbes aromatiques, pêches, amandes, biscuit, vanille, levure, croûte de pain et marguerite

EXAMEN GUSTATIF: il est perceptible un bon équilibre parmi tous les paramètres gustatifs qui permet à la structure general du vin d'être homogène; au final de la bouche, on perçoit un petit arôme légèrement amer qui sera très importante au moment du mariage; la persistance aromatique intense s'élève environ à 6/7 secondes

MARIAGE: carpaccio de poisson

MON OPINION PERSONELLE: le carpaccio semble un bon début au restaurant et quand il est marié avec cette méthode champenoise, la combinaison résulte être magnifique d'un point de vue gastronomique et oenologique