



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cremant-buecher.com

CRÉMANT D'ALSACE – RÉFLETS MILLÉSIME – APPÉLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTRÔLÉE
– JEAN-CLAUDE BUECHER & FILS 12,5% 2011
Dégorgé le 17/11/2015

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: poires, pommes, foie, brioche, croûte de pain, beurre, levure et vanille

EXAMEN GUSTATIF: le pourcentage de salivation est très haut et la chaleur alcoolique est très faible; la douceur est contenue et la structure général du vin est presque légère; la persistance aromatique intense s'élève environ à 6/7 secondes

MARIAGE: apéritif

MON OPINION PERSONELLE: un vin idéal pour l'apéritif, où l'apéritif est le prétexte à une réunion d'affaires dans le monde de l'étiquette et du protocole