



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



[www.klur.net](http://www.klur.net)

**CRÉMANT D'ALSACE – SANS SOUFRE AJOUTÉ – CLÉMENT KLUR BRUT – APPÉLATION CRÉMANT ALSACE CONTRÔLÉE – VIGNOBLE KLUR – VIN BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE 12%**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** pomme, poire, coing, notes de fruits secs, brioche, fleurs blanches, levure, beurre et croûte de pain

**EXAMEN GUSTATIF:** une grande douceur au niveau du palais et une intéressante harmonie dans la bouche: la bonne salivation, la juste sécheresse alcoolique et la robuste structure complètent l'examen; la persistance aromatique intense s'élève environ à 7/8 secondes

**MARIAGE:** fromage de chevre fermier (lait cru entier)

**MON OPINION PERSONELLE:** les sensations amicales de la bouche et la relation qualité-prix font de ce crémant un vin raffiné