



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**ECHEZEAUX GRAND CRU – APPELLATION ECHEZEAUX GRAND CRU CONTRÔLÉE –
DOMAINE FOREY PÈRE & FILS – PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS 13,5% 2013**

**MIS EN BOUTEILLE PAR SCE DOMAINE FOREY PÈRE & FILS – PROPRIÉTAIRE À VOSNE-
ROMANÉE – VN DE BOURGOGNE – PRODUIT DE FRANCE**

Contient des sulfites



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et rouge grenat avec des reflets rouge pourpre

EXAMEN OLFACTIF: confiture de fraise, framboise, caramel, cuir, gibier, médicament, vanille, champignon, truffe, fromage, cacao et potpourri de fleurs rouges

EXAMEN GUSTATIF: une grande sensation minéral-salé et en même temps une très amicale douceur; le tanin donne un peu d'astringence et pas de tendance amère; c'est un vin de corps avec une bonne structure, une salivation intéressante et avec une sécheresse alcoolique pas très envahissante; sur la finale en bouche, on perçoit les arômes de médicament, framboise et bois qui montrent l'exceptionnelle correspondance avec les sensations perçues pendant l'examen olfactif; la persistance aromatique intense est de 8/9 secondes

MARIAGE: Emmenthal

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce du fromage contrebalance les sels minéraux du vin – **opposition**
- La succulence de la recette sert de contreponds à l'astringence des tanins dans le vin et à la sécheresse alcoolique du vin – **opposition**
- La structure de la recette est comparée à la structure du vin – **concordance**
- La persistance gusto-olfactive de la recette est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

MON OPINION PERSONNELLE: c'est un vin équilibré et enveloppant; il y a beaucoup des arômes au nez qui ne laissent jamais de surprendre et en la bouche la persistance des saveurs est extraordinaire; à la mise en bouche la douceur donne un goût à poivre noir et la salivation est produite seulement pour arrêter la sécheresse alcoolique et l'astringence tannique: la combinaison parfaite pour un vin haut de gamme