



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.domaine-magnien.com/>

**PREMIER CRU GEVREY-CHAMBERTIN – CAZETTIERS – APPELLATION GEVREY-  
CHAMBERTIN 1er CRU CONTRÔLÉE – DOMAINE MICHEL MAGNIEN – GRAND VIN DE  
BOURGOGNE 13% 2012**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et rouge rubis avec des reflets violet

**EXAMEN OLFACTIF:** cassis, pruneau, griotte, caroube, géranium, rhubarbe, feuilles mouillées, sous-bois, pain grillé et cire

**EXAMEN GUSTATIF:** l'alcool prend un goût marqué qui constitue pour un côté la sensation desséchant et pour l'autre côté la composante de mûreux de la douceur; l'acidité suscite un petit peu la sécrétion de salive, les tanins sont jeunes et astringents, et la réalité sensorielle de la minéralité est exprimée par de simples sensations tactiles (démangeaison dans la partie dorsale de la langue); la structure est vive et agréable, au bout de la bouche il y a les saveurs de cassis et pruneau (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif) et la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 7/8 secondes

**MARIAGE:** Boeuf Bourguignon

**MON OPINION PERSONNELLE:** un vin, que en raison de ses tanins verts, doit être destiné à une recette de viande rouge, même si la meilleure recommandation est de garder la bouteille et attendre plus de temps; encore une fois se confirme la règle de la Côte de Nuits: un Premier Cru de Chambolle-Musigny est presque prêt à boire tandis que un Premier Cru de Gevrey-Chambertin a besoin de plus de temps pour mûrir