



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



[www.thomas-vin-bio-alsace.com](http://www.thomas-vin-bio-alsace.com)

**GEWÜRZTRAMINER – SOUS LA TREILLE – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE**  
**– DOMAINE ANDRÉ THOMAS & FILS 13,5% 2014**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, jaune paille et peu consistant (arcs petits et gouttes rapides)

**EXAMEN OLFACTIF:** litchis, agrumes, fruits de la passion, caramel et gardenia

**EXAMEN GUSTATIF:** la présence des polyalcools (sous forme de rondeur et de douceur) est très accueillant et en même temps l’acidité (sous forme de salivation dans les zones latérales de la bouche) est abondant; au final de la bouche il y a les saveurs du litchis et de la fruit de la passion (en parfaite correspondance avec l’examen olfactif); la persistance aromatique intense est de 8/9 secondes

**MARIAGE:** cabillaud en sauce verte

**MON OPINION PERSONELLE:** un vin, que au premier moment, propice à la conversation, mais comme le temps passe, le vin est inspirée par une combinaison avec une recette de poisson accompagné par une sauce d’herbes