



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



[www.marceldeiss.com](http://www.marceldeiss.com)

**BURLENBERG – CRU D’ALSACE – LA COLLINE OÙ POUSSE L’HERBE – AGRICULTURE BIOLOGIQUE – DOMAINE MARCEL DEISS 14% 2011**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, jaune doré et très consistant

**EXAMEN OLFACTIF:** crème, vanille, pomme jaune, citronnette, ananas, prunes jaunes, boisé, pivoine, et gardenia

**EXAMEN GUSTATIF:** au début, on perçoit une grande structure accompagnées d’une excellente douceur et soutenu par un bon niveau de salivation; plus tard, il est facile d’identifier la note minéral-salée (sous forme de démangeaison dans la partie dorsale de la langue) soutenu par la chaleur alcoolique (sécheresse à niveau de palais) et enfin un bon équilibre de bouche; la persistance aromatique intense s’élève environ à 8/9 secondes

**MARIAGE:** chapon aux noisettes et à l’orange

**MON OPINION PERSONELLE:** un grand vin à servir avec une recette stimulante pour obtenir un bon résultat de l’accord mets et vins