



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



[www.domaine-haag.fr](http://www.domaine-haag.fr)

**RIESLING – VALLÉE NOBLE – VIN D’ALSAC – DOMAINE JEAN-MARIE HAAG 13% 2014**

**EXAMEN VISUEL:** cristallin, jaune paille et assez consistant (arcs grands et gouttes lentes)

**EXAMEN OLFACTIF:** noisette, praliné, citron, orange, herbe fraîche, vanille et fleurs blanches

**EXAMEN GUSTATIF:** un vin qui est l’expression des trois paramètres gustatifs bien définis: la douceur donnée par la riche présence des polyalcools, l’acidité (sous forme de salivation dans les zones latérales de la bouche) et la structure très solide et robuste; la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

**MARIAGE:** fromages de chèvre

**MON OPINION PERSONELLE:** un assemblage (pinot gris, riesling et auxerrois) très intéressant qui fait un produit équilibré, idéal pour un buffet mais aussi un vin prêt à boire à tout moment