



# 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)

**LARGENBERG – CRU D’ALSACE – LA LONGUE COLLINE – VIN BIOLOGIQUE – APPÉLATION  
ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE MARCEL DEISS 12% 2013**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, jaune doré et assez consistant (arcs grands et gouttes lentes)

**EXAMEN OLFACTIF:** vanille, marguerite, herbe fraîche, citron, poire et pot-pourri de fleurs jaunes

**EXAMEN GUSTATIF:** l’exhubérance de la salivation est detenué par la puissance de la note minéral-salée; la structure général du vin est régulière et l’équilibre gustatif domine dans toute la bouche; la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

**MARIAGE:** canapés d’apéritif

**MON OPINION PERSONELLE:** un vin très vertical à la mise en bouche qui donne son entière disponibilité à être un bon apéritif avant d’un dîner d'affaires