



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**LES EXALTÉS – MACVIN DU JURA – APPELLATION MACVIN DU JURA PROTÉGÉE –
DOMAINE LABET – JURA SUD REVERMONT 17,8%**

**MISE EN BOUTEILLE AU DOMAINE À ROTALIER
Contient des sulfites
Produit de France**

**Le Macvin: 2/3 jus de raisin frais + 1/3 vieux Marc élevé 2 ans en fûts 228L.
Cuvée issue d'un assemblage de millésime: 67% Macvin 2012 & 33% Macvin 2011
Mise en bouteille le 13 Septembre 2015**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune ambre intense

EXAMEN OLFACTIF: lavande, marmelade de coing, bois, miel, prune sèche, raisins secs, médicament, savon, talc, aubépine, camomille et chocolat blanc

EXAMEN GUSTATIF: la richesse de l'alcool est très puissante en raison de ses degrés alcooliques (sécheresse dans toute la bouche); la rondeur est bien étendue (sensation veloutée dans tout le palais) et la minéralité est nettement perceptible (démangeaison dans la partie dorsal de la langue); l'intense salivation dans les zones latérales de la langue montre la force de l'acidité, la tendance douce est totalement représentée sur le point de la langue et la structure (sous forme de poids du vin a niveau de palais) est constituée par une texture soyeuse et généreuse; au bout de la bouche il y a les saveurs de médicaments et marmelade (parfaite correspondance avec le nez) et la persistance gustative aromatique s'élève à environ 11/12 secondes

MARIAGE: un vin pour la méditation

MON OPINION PERSONNELLE: un vin assez captivant au nez pour ses arômes très particuliers; dans la bouche, les sensations gustatives (douceur, minéralité, acidité et structure) se sont équilibrées les uns avec les autres dans le but d'arriver à une concordance finale qui donne l'idée d'un vin clairement supérieur à un *White Porto* et/ou à un *Jerez*; la méditation est la suggestion la plus indiquée pour la dégustation de ce vin