



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.domaine-haag.fr

**PINOT GRIS – BREITENBERG – VIN D'ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE
JEAN-MARIE HAAG 13% 2013**

EXAMEN VISUEL: limpide, jaune paille avec des reflets dorés et assez consistant (arcs grands et gouttes lentes)

EXAMEN OLFACTIF: fruit jaune, arômes fumés, épices, mangue, noisette, champignon et praliné

EXAMEN GUSTATIF: pour ce qui concerne le pourcentage de sucre, il est un vin plus semi-sec que sec; la salivation, dans les zones latérales de la bouche, est contrebalancé par la minéralité (sous forme de démangeaison dans la partie centrale de la langue); la douceur du vin est une sensation remarquable et la structure général du vin résulte magnifique; au final de la bouche il y a un saveur légèrement amer qui sera important pour le mariage proposé; la persistance aromatique intense s'élève environ à 9/10 secondes

MARIAGE: sandre au pommes de terre

MON OPINION PERSONELLE: un vin avec une belle fraîcheur et une pointe d'acidité particulier; un vin qui a une capacité d'adaptation à plusieurs occasions oenogastronomiques: d'un position de vin à boire pour la conversation à une situation de vin pour un mariage culinaire honorable et respectable