



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.domaine-ostertag.fr

PINOT GRIS FRONHOLZ – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE OSTERTAG 14% 2014

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune paille

EXAMEN OLFACTIF: miel, champignon, bois, fruits secs et praliné

EXAMEN GUSTATIF: la sécheresse alcoolique est captivante et la sensation de douceur se prête à une longue durée; la salivation est abondante et la note mineral-salée continue avec plaisir dans la partie dorsale de la langue (sous forme de démangeaison); la structure général est robuste et la persistance aromatique intense s’élève environ à 7/8 secondes

MARIAGE: rôti de veau au vin blanc

MON OPINION PERSONELLE: un grand vin en toutes ses caractéristiques; pour mieux en approfondir la richesse olfactif et la complexité, il faut apprécier individuellement l’éventail de parfums au nez et de mettre en valeur la combinaison avec la recette suggérée