



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



[www.thomas-vin-bio-alsace.com](http://www.thomas-vin-bio-alsace.com)

**PINOT gris – VIN D'ALSACE BIO – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE ANDRÉ THOMAS & FILS 14% 2012**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, jaune doré et assez consistant (arcs petits et gouttes rapides)

**EXAMEN OLFACTIF:** pêche jaune, arômes fumés, épices, miel, champignon et fruits secs

**EXAMEN GUSTATIF:** l'acidité (sous forme de salivation dans les zones latérales de la langue) est bien remarquable et la rondeur du vin porte vers la sensation d'un équilibre à niveau de palais, aussi généré par une excellente minéralité (sous forme de demangeaisons dans la partie dorsale de la langue) et par une structure très solide; au final de la bouche il y a un saveur légèrement amer (saveur idéal pour le mariage proposé) et la persistance aromatique intense est de 8/9 secondes

**MARIAGE:** crevettes marinées et grillées

**MON OPINION PERSONELLE:** ce vin n'est pas seulement réservé aux mariages avec des recettes de poisson, mais il est plutôt dirigé vers des amateurs qui veulent améliorer leur propre connaissance sur les vins, en dégustant un excellent exemple de la viticulture alsacienne