



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

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

---



[www.vins-reyser.com](http://www.vins-reyser.com)

**PINOT GRIS – CUVÉE PERSONNELLE N° 1071 – VIN D'ALSACE – APPÉLATION D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE – DOMAINE HUBERT REYSER 13,4% 2012**  
**3.200 Bouteilles Numérotées**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** fruits jaunes, fruits secs, noisette, champignon, confits aux épices, miel et praliné

**EXAMEN GUSTATIF:** est un vin demi-sec avec une bonne présence alcoolique et une douceur séduisant à niveau de palais; la structure générale est forte, solide et cohérente; la sensation de la salivation complète l'examen gustatif en donnant le juste équilibre à la bouche; la persistance aromatique intense est de 8 secondes

**MARIAGE:** macarons avec épices

**MON OPINION PERSONELLE:** il est un vin qui gagne beaucoup en qualité, il a un prix très avantageux et évoque de plus en plus la coutume française de manger ensemble