



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



[www.beckhartweg.fr](http://www.beckhartweg.fr)

**PINOT GRIS – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE GRAND CRU CONTRÔLÉE – VIN BIOLOGIQUE – FLORIAN BECK-HARTWEG VIGNERON 13% 2014**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, jaune verdâtre et consistant (arcs grands et gouttes lentes)

**EXAMEN OLFACTIF:** pêche, miel, poire, pomme, noisette, champignon, noix, amande et violette

**EXAMEN GUSTATIF:** la fraîcheur du vin stimule une bonne salivation et la note mineral-salée donne une sensation de démangeaison très intéressante; il est équilibré, structuré et au final de la bouche il y a les saveurs de la pêche et de la noisette (en parfaite correspondance avec l’examen olfactif); la persistance aromatique intense est de 6/7 secondes

**MARIAGE:** pigeon aux asperges

**MON OPINION PERSONELLE:** ce pinot gris est un vin moderne et contemporain parce qu’il est un des nouveaux points de rencontre du goût international et des accords vins et mets