



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

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

---



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

**PINOT NOIR – LIEU-DIT SAZHOF – CUVÉE NATURE – APPÉLATION ALSACE CÔNTRÔLÉE –  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE – DOMAINE VINCENT STOEFFLER 12,5% 2014**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, rouge pourpre et assez consistant (arcs grands et gouttes rapides)

**EXAMEN OLFACTIF:** cassis, framboise, cerise, fraise cuite, cannella, sous-bois, champignons et cuir

**EXAMEN GUSTATIF:** nous pouvons détecter la juste salivation et en même temps une douceur intéressante; le tanin n'est pas pertinente (comme dans tous les pinot noirs) et au final de la bouche il y a les saveurs de cassis, de framboise et de cerise (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif); la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

**MARIAGE:** faisán à l'Alsacienne à la choucroute

**MON OPINION PERSONELLE:** il est impossible de se perdre dans ce pinot noir: il est peu tannique, il a presque un parfait équilibre et finalement une exaltante correspondance entre le nez y la bouche qui nous permet de ne manquer pas de transmettre à l'oenologue nos compliments