



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.beckhartweg.fr

PINOT NOIR F – NON FILTRÉ – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – VIN BIOLOGIQUE – FLORIAN BECK-HARTWEG VIGNERON 13% 2014

EXAMEN VISUEL: limpide, rouge pourpre avec des reflets violets et assez consistant (arcs grands et gouttes lentes)

EXAMEN OLFACTIF: cassis, framboise, cerise, fraise cuite, réglisse, et sous-bois

EXAMEN GUSTATIF: la note alcoolique n’est pas très forte, mais la présence des tannins est plutôt haute pour être un pinot noir; il est un vin de corp avec une bonne structure et une salivation intéressante; au final de la bouche je perçois les arômes de réglisse et de fraise cuite qui montrent la exceptionnelle correspondance avec les sensations perçues pendant l’examen olfactif; la persistance aromatique intense est de 6/7 secondes

MARIAGE: civet de lièvre au sang mariné au vin rouge

MON OPINION PERSONELLE: le rôle dévolu à ce pinot noir est conforme avec les coutumes utilisées pour un vin rouge: vieillir des ans dans la cave pour améliorer sensiblement