



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.domainehubertlamy.com

**SAINT-AUBIN PREMIER CRU - DERRIÈRE CHEZ EDOUARD - DOMAINE HUBERT LAMY –
APPELLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE – GRAND VIN DE BOURGOGNE 13% 2014**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune paille intense

EXAMEN OLFACTIF: poire, citron vert, banane, ananas, maracuya, noix de coco, amande, flauers blanches, tilleul, foin, lavande et pain grillé

EXAMEN GUSTATIF: une grande expression de minéralité (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) se fond avec le paramètre de la rondeur (sensation véloutée dans tout le palais) qui est soutenue par une riche acidité (salivation dans les zones latérales de la langue); la finale est assez longue (7/8 secondes) et très aromatisée (ananas, maracuya, banane)

MARIAGE: fromage Mont d'Or

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce du fromage contrebalance les sels minéraux (minéralité) du vin – **opposition**
- La corpulence du fromage contrebalance la salivation du vin – **opposition**
- La structure de la recette est comparée à la structure du vin – **concordance**
- La persistance gusto-olfactive du fromage est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

MON OPINION PERSONELLE: les caractères olfactifs et gustatifs du vin sont nombreux et très prononcés ; le vin n'est pas exhubérant, mais simplement un vin à boire maintenant (dans sa jeunesse) et avec la possibilité d'évoluer bien dans les années à venir