



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.marceldeiss.com](http://www.marceldeiss.com)

**SCHOFFWEG – CRU D’ALSACE – LE CHEMIN DES BREBIS – VIN BIOLOGIQUE – DOMAINE  
MARCEL DEISS 13,5% 2011**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** caramel, vanille, confiture de citron, bois, herbes aromatiques, dates jaunes et pivoine

**EXAMEN GUSTATIF:** un vin moelleux avec un grand corps; la sensation minéral-salée (sous forme de démangeaison dans la partie dorsale de la langue) est contrebalancée par une intéressante acidité (sous forme de salivation dans les zones latérales de la bouche); la persistance aromatique intense s’élève environ à 7/8 secondes

**MARIAGE:** langouste farcie aux légumes

**MON OPINION PERSONELLE:** le plus classique des vins blancs: un vin qui est l’expression de la terre et que demande une combinaison gastronomique avec la princesse des crustacés, la langouste