



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.domaine-haag.fr

**SYLVANER – VIEILLES VIGNES – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE –
DOMAINE JEAN-MARIE HAAG 12% 2014**
Conservation – to keep 4 ans/years

EXAMEN VISUEL: limpide, jaune paille et assez consistant (arcs petits et gouttes lentes)

EXAMEN OLFACTIF: noix, amande, acacia, fleurs blanches, jacinthe, foin, herbe fraîche, coing et nuances de fruits confits

EXAMEN GUSTATIF: la salivation est dominante au niveau de palais alors que la sensation des sels minéraux et la sécheresse alcoolique prennent la deuxième place; au final de la bouche il y a les saveurs des fruits secs (en parfaite correspondance avec l’examen olfactif) et juste une pointe de note légèrement amer; la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

MARIAGE: salade de quinoa

MON OPINION PERSONELLE: un vin plus léger obtenu de vignes plus vieilles (plus de 50 ans); la récolte es manuelle et il ne fait pas la fermentation malolactique; le mariage est un peu atypique (vin français + céréale péruvien), mais très efficace