



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



VIN JAUNE – ARBOIS – APPELLATION CONTRÔLÉE VIN JAUNE – VENDANGE À LA MAIN – LUCIEN AVIET ET FILS – VIGNERONS MONTIGNY-LES-ARSURES – JURA – FRANCE – 620ml 14% 2009

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ – CUVÉE DE LA CONFRÉRIE – CAVEAU DE BACCHUS – GRAND VIN DE GARDE



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune doré

EXAMEN OLFACTIF: bois, datte, abricot, pistache, pignon, marmelade de citron, crème brûlée, épices exotiques et fleurs jaunes sèches

EXAMEN GUSTATIF: l'attaque en bouche est représenté par une forte minéralité (démangeaison dans les zones latérales) soutenue par une discrète acidité (salivation dans les zones latérales de la bouche); la richesse alcoolique (sécheresse et chaleur de l'alcool) est supportée par une grande structure (poids du vin à niveau de palais); au bout de la bouche il y a les saveurs de la marmelade de citron et du bois (en parfaite correspondance avec le nez), et la persistance gustative aromatique s'élève à environ 8/9 secondes

MARIAGE: un vin pour la méditation

MON OPINION PERSONELLE: un vin qui renouvelle l'émotion gustative à chaque gorgée: il est doux et sec simultanément, il a du bois et du citron au nez et à la bouche, il est complet à l'examen olfactif et gustatif et il a une longue persistance aromatique; c'est le vin pour la méditation !