



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Côte-Rôtie Maison-Rouge 2015

profondeur et personnalité

**Maison Rouge :** cette cuvée provient du lieu dit cadastré de Maison Rouge. Ce superbe coteau en terrasse surplombe l'ancienne maison de l'archevêque de Vienne.

**Sols :** Cette partie de Maison Rouge repose sur une roche-mère de Gneiss.

**Encépagement :** 100% syrah. Vieilles vignes.

**Rendement :** 40 hl/Ha

**Vinification :** vendange manuelle. éraflé à 80%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée.

**Elevage :** 18 mois en barriques dont 40% de fûts neufs.

**Accords mets et vins :** chevreuil sauce grand veneur, côte de bœuf au barbecue, gigot d'agneau, plats truffés. De manière générale, il accompagnera parfaitement le gibier, les viandes rouges et les plats en sauce.

### Revue de presse de Maison Rouge 2015 :

**Jonathan Livingstone-Learmonth :** ★★★★★(★) full, dark red. The nose is deep, with a Bovril, meat stock lead, backed by blackberry fruit with some neatness. The palate is spiced, rests on a firm couch of red berry fruit and for now evident oaking-charcoal towards the finish. It's hardly got going, and needs leaving until mid-2019 to come together and settle. The finish is clear, and its structure certain.