



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Côte-Rôtie La Chana 2015

Elégance et Délicatesse

**Origine :** Cette cuvée fait la part belle au viognier, autre grand cépage de l'appellation Côte-Rôtie. Nous avons voulu le remettre à l'honneur en complément de nos syrahs. L'apport de 7% de viognier donne à cette cuvée un nez séducteur et un toucher de bouche délicat comme la soie.

**Encépagement :** 93 % syrah et 7 % viognier.

**Récolte :** vendange manuelle.

**Elevage :** élevé principalement de demi-muids.

**Accords mets et vins :**

La cuvée de Côte-Rôtie La Chana se veut avenante. Elle sera parfaite avec un rumsteak ou une belle entrecôte.

**Conseils de dégustation :** Nul besoin d'attendre des années pour le déguster.

**Commentaires de Benjamin et David Duclaux :**

2015 marque le deuxième millésime de cette cuvée. Cette cuvée se veut charmeuse. Il s'agit d'un vin enrobé, soyeux et doté d'une belle élégance.

Nous espérons que ses notes florales, sa gourmandise et ses tanins veloutés sauront vous séduire!

**Revue de presse :**

***Le guide des meilleurs vins de France 2017\*\* :*** (*domaine incontournable*) Cette nouveauté s'avère réussie. Le vin se livre avec un fruit sans retenue et une trame élégante.



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Côte-Rôtie La Germiné 2015

puissance et harmonie

**La Germiné :** Le nom "La Germiné" provient d'un ancien nom de lieu dit situé sur la commune de Tupin.

**Sols :** cuvée produite sur les terrasses et les pentes des coteaux du sud de l'appellation Côte-Rôtie composées de **Gneiss**.

**Encépagement :** 97% syrah (cépage rouge) et 3% viognier (cépage blanc).

**Rendement :** 40 hl/ha

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

**Elevage :** 18 mois en **barriques** et **Demi-muids** dont 20% 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 La Germiné 2015 :

**La RVF:** (16/20) Le nez est très graphite. La bouche, sensuelle, peu extraite, étirée, délicate, joue la carte du raffinement tout en offrant une grande sensation minérale.

**Decanter :** (93/100) Blackberry fruits and bloody notes – a promising nose. Sustained juice, inky depth, fresh and long. Much promise.(jonathan Livingstone-Learmonth)

**Guide Gilbert et Gaillard** (94/100) : Robe pourpre soutenu. Nez profond dont le caractère fruité et épicé est encore couvert par de subtiles fragrances de chêne frais et de vanille. La bouche s'impose par sa plénitude, son fondu, ses tanins polis, son équilibre. Un adolescent à suivre.



*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.