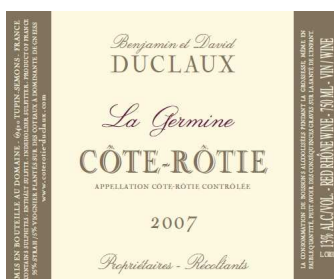


## Domaine Duclaux, Côte-Rôtie La Germine 2007



### Sensualité et finesse

**La Germine** : Depuis 2005, notre cuvée classique a enfin trouvé un nom, celui de « La Germine » ; un nom **proche du terroir**. En effet, le nom « La Germine » provient d'un **ancien nom de lieu-dit** de Tupin qui occupe une position centrale par rapport à notre vignoble.

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

**Encépagement** : 95% **syrah** (cépage rouge) et 5 % **viognier** (cépage blanc).

**Rendement** : 35 hl/Ha

**Vinification** : vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée. Pigeage au pied.

**Elevage** : 22 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.

**Conseils de dégustation** : Le Côte-Rôtie est un vin de garde. Les amateurs de vieux millésimes les conserveront 10-15 ans avant de les déguster. Cependant le Côte-Rôtie peut s'apprécier dès la mise en bouteille, le vin présentera alors des arômes de fruits noirs, d'épices et une bouche dense caractéristiques des Côte-Rôtie sur leur jeunesse. Dans tous les cas, nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

### Commentaires du vigneron :

2007 est un millésime charmeur. La maturité des tanins et la finesse en bouche vous feront fondre.

### Revue de Presse de La Germine 2007 :

**Guide Hachette \***: « puissants parfums de fruits rouges confiturés. La bouche est riche, ample et longue ».

**Les meilleurs vins de France 2010 (guide vert de la RVF)** : « La Germine confirme son style frais, élancé et soyeux dans la texture ».

**Robert Parker** : (89-91/100) « agréable arômes de bacon, de fleurs printanières, de framboise, de griotte, de camphre et de sous-bois. ». « Long et riche, de texture souple et sensuelle ». « l'un des meilleurs petits domaines embouteilleurs de Côte-Rôtie ».

**Le grand guide des vins 2010 Bettane & Desseuve** : Très floral, fruit rouge. Un vin droit, tendu. Bons tanins.