

DOMAINE DUCLAUX



Die Domaine Duclaux wurde im Jahr 1928 gegründet. Unser Vater Edmond Duclaux hatte wesentlichen Anteil an der Entwicklung unseres Weingutes.

Heute bewirtschaften wir in reiner Handarbeit 5,5 Hektar Rebfläche auf den schmalen Terrassen der Steillagen von Tupin und Semons.

Wir sind Winzer aus Überzeugung, lieben unseren Beruf und sind stolz auf unser Terroir an den Hängen der Côte-Rôtie.

Unsere Weine sind Ausdruck dieses magischen Terroirs auf Gneiss-Böden im Süden des Herkunftsgebiets. Wir widmen unsere ganze Aufmerksamkeit der Weinbereitung und dem langen Ausbau und sind bemüht in unseren Weinen den Hochgenuss, die Feinheit und die Ausgewogenheit dieses fabelhaften Terroirs zum Ausdruck zu bringen.

David und Benjamin Duclaux



DATENBLATT DOMAINE DUCLAUX



Herkunft: Côte-Rôtie

Eigentümer: Domaine Benjamin und David Duclaux

Lagebezeichnung: La Germiné

Die Rebstöcke stehen auf den Terrassen und Steilhängen im Süden des Herkunftsgebiets Côte-Rôtie auf Gneiss-Böden.

Rebsortenanteile: 95% Syrah und 5 % Viognier mit einem großen Anteil bester Rebstöcken aus eigener Selektion.

Durchschnittsalter der Rebstöcke : 30 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Die Trauben werden entrappt und vergären 3 Wochen in temperaturregulierten Küfen. Dabei wird der Tresterhut in traditioneller Manier mit den Füßen bearbeitet. Der weitere Ausbau erfolgt über 22 Monate in Barrique- und Halbstückfässern. Der Anteil neuer Fässern beträgt nur ein Fünftel.

Dichte, rubinrote Farbe. Elegantes und rassiges Bukett mit dem Duft roter Beeren, Gewürzen und Rauchnoten.

Am Gaumen Fülle und Geschmeidigkeit. Sehr viel Gehalt und eine großartige Länge im Abgang.

Dieser Wein begleitet in vollkommener Weise Wildgericht, Kurzgebratenes und Geschmortes.

Empfohlene Trinktemperatur: 16° bis 18°

Lagerfähigkeit: 5 bis 15 Jahre