



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2018

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. vendanges manuelles.

Elevage : élevé pendant 20 mois en fûts de plusieurs vins. Pas de fûts neufs.

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 la déguster.

Revue de Presse du Côte-Rôtie La Chana 2018 :

Jancis Robinson : (16/20) Fruits noirs poivrés, aromatiques et bien formés.

Bettane et desseauve* :** (16/20) Savoureux parfums de fruits rouges, d'épices douces, touche florale. La bouche est bien en chair avec une fine sensation minérales dans le toucher, vin d'accès immédiat, plaisant et réussi.

Le Guide des meilleurs vins de France 2021** (Domaine incontournable) : Nous aimons les vins du domaine qui reflètent bien l'élégance et la finesse des sols de gneiss de la partie sud de l'appellation Côte-Rôtie. Il faut noter également la parfaite maîtrise des élevages : les boisés sont toujours bien fondus.

Les vins sont d'un haut niveau en 2018 ! Il faut vraiment saluer le style de Benjamin et David Duclaux : la recherche de la finesse, passant par des extractions très modérée, nous procurent beaucoup de plaisir. La Chana s'apprécie dès sa prime jeunesse grâce à 7% de viognier.