



Benjamin et David DUCLAUX

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2019

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.

Encépagement : 100% syrah. Vieilles vignes.

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 80%, macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

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

Accords mets et vins : il accompagnera parfaitement les viandes rouges et les gibiers.

Revue de Presse du Côte-Rôtie Maison-Rouge 2019 :

Guide Hachette : « **Coup de cœur de l'appellation** »*** Après un coup de cœur l'an passé pour leur cuvée Germine, les frères Duclaux gagnent à nouveau les faveurs du jury pour ce 2019 issu de vieilles vignes plantées sur le gneiss de cet illustre lieu-dit du sud de l'appellation.

Que d'élégance et de profondeur dans ce vin qui déploie une large palette de cassis, de noyau de cerise et d'anis mâtinée de notes fumées. Majestueuse et racée, la bouche dévoile une texture tout en velours, imprégnée de notes d'épices, soutenue par une acidité vibrante et cadrée par des tanins onctueux et sapides. D'une présence rare.

Guide des meilleurs vins de France** (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. Le Côte-Rôtie Maison-Rouge 2019 est noté (95/100).