



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2019

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 2019 :

Jancis Robinson : (17,5+) : Dark fruits with a sense of spice too. Fragrant violet and ashy snap on the palate, lots of fruit and very finely sculpted tannins. Fresh, zippy and showing a subtle note of black olive and pepper. A succulent and fresh long finish.

The Wine Enthusiast : (93/100)

Guide des meilleurs vins de France : Encore bravo au domaine pour la gestion tout en finesse des cuvées présentées. Le quatuor de Côte-Rôtie brille par sa définition, à commencer par la plus accessible, la plus juteuse et gourmande La Chana.

The Wine Spectator : (93/100) Damson plum, cassis and bitter cherry fruit flavors are melded together here, giving this version both tangy and succulent notes, while sanguine and iron threads underscore the lengthy finish. Understated in style. Syrah and Viognier. Drink now through 2034.