



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)

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.