



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germine 2019

finesse et harmonie

La Germine : Le nom "La Germine" provient d'un ancien nom de lieu dit situé sur la commune de Tupin.

Sols : cuvée produite sur les terrasses et les pentes des coteaux du sud de l'appellation Côte-Rôtie composées de **Gneiss**.

Encépagement : 97% syrah (cépage rouge) et 3% viognier (cépage blanc).

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 80%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée.

Elevage : 20 mois en **barriques** et **Demi-muids** dont 20% de fûts neufs.

Accords mets et vins : chevreuil sauce grand veneur, côte de bœuf au barbecue, gigot d'agneau, plats truffés. De manière générale, il accompagnera parfaitement le gibier, les viandes rouges et les plats en sauce.

Revue de presse du Côte-Rôtie La Germine 2019 :

*Le 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.

Encore bravo au domaine pour la gestion tout en finesse des cuvées présentées. Le quatuor de Côte-Rôtie brille par sa définition. Issu du sud de l'appellation, La Germine (**94/100**) est solide et admirablement construit, avec une bouche profonde et des notes de graphite qui lui confèrent un admirable caractère.