



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2020

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. Il s'agit de l'un des plus beaux lieux-dits de l'appellation. Cette cuvée fait la fierté du domaine.

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 : 20 mois en barriques dont 40% de fûts neufs.

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

Le millésime 2020 vu par Benjamin et David Duclaux :

Le millésime 2020 est un millésime sensuel avec une très belle texture de bouche.

Revue de presse du Côte-Rôtie Maison-Rouge 2020 :

*Le Guide des meilleurs vins de France ***: Le domaine Duclaux, créé en 1928, est aujourd'hui une des valeurs sûres de Côte-Rôtie, avec des vins précis et ciselés, sans aucun artifice d'élevage. Benjamin et David Duclaux tracent donc leur route avec régularité et brio. Toute la gamme est hautement recommandable depuis déjà quelques millésimes et les vins vieillissent à merveille. Le Côte-Rôtie Maison-Rouge 2020 a été noté **95/100**.