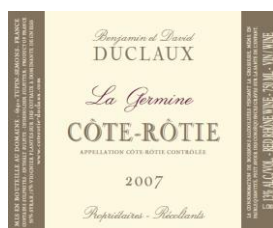


## Domaine Duclaux, Côte-Rôtie La Germine 2007



### Sensualité et finesse

**La Germine** : Depuis 2005, notre cuvée classique a enfin trouvé un nom, celui de « La Germine » ; un nom **proche du terroir**. En effet, le nom « La Germine » provient d'un **ancien nom de lieu-dit** de Tupin qui occupe une position centrale par rapport à notre vignoble.

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

**Encépagement** : 95% **syrah** (cépage rouge) et 5 % **viognier** (cépage blanc).

**Rendement** : 35 hl/Ha

**Vinification** : vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée. Pigeage au pied.

**Elevage** : 22 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.

**Conseils de dégustation** : Le Côte-Rôtie est un vin de garde. Les amateurs de vieux millésimes les conserveront 10-15 ans avant de les déguster. Cependant le Côte-Rôtie peut s'apprécier dès la mise en bouteille, le vin présentera alors des arômes de fruits noirs, d'épices et une bouche dense caractéristiques des Côte-Rôtie sur leur jeunesse. Dans tous les cas, nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

### Revue de Presse de La Germine 2007 :

**Guide Hachette \***: « puissants parfums de fruits rouges confiturés. La bouche est riche, ample et longue ».

**Les meilleurs vins de France 2010 (guide vert de la RVF)** : « La Germine confirme son style frais, élancé et soyeux dans la texture ».

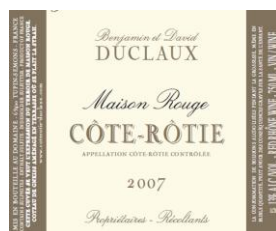
**Robert Parker** : (89-91/100) « agréable arômes de bacon, de fleurs printanières, de framboise, de griotte, de camphre et de sous-bois. ». « Long et riche, de texture souple et sensuelle ». « l'un des meilleurs petits domaines embouteilleurs de Côte-Rôtie ».

**Le grand guide des vins 2010 Bettane & Desseauve** : Très floral, fruit rouge. Un vin droit, tendu. Bons tanins.

### Wine spectator : 90 points

This has a lacy framework, with black tea and cedar notes guiding the soft core of red and black cherry fruit, incense and dark olive flavors, which glide through the supple finish. There's nice latent minerality. Best from 2018 through. Tasted twice, with consistent notes.

## Domaine Duclaux, Côte-Rôtie Maison Rouge 2007



### Densité, équilibre et sensualité

**Maison Rouge :** Cette cuvée provient du lieu dit cadastré de Maison Rouge. Ce superbe coteau en terrasse surplombe l'ancienne maison de campagne de l'archevêque de Vienne.

**Sols :** cuvée produite sur les terrasses de **gneiss** de la parcelle de Maison Rouge.

**Encépagement :** 100% **syrah** (cépage rouge). Vieilles vignes.

**Rendement :** 35 hl/Ha

**Vinification :** vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée. Pigeage au pied.

**Elevage :** 22 mois en **barriques** dont 40% 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.

**Conseils de dégustation :** Le Côte-Rôtie est un vin de garde. Les amateurs de vieux millésimes les conserveront 10-15 ans avant de les déguster. Cependant le Côte-Rôtie peut s'apprécier dès la mise en bouteille, le vin présentera alors des arômes de fruits noirs, d'épices et une bouche dense caractéristiques des Côte-Rôtie sur leur jeunesse. Dans tous les cas, nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

**Commentaires du vigneron :** 2007 est un millésime charmeur. La maturité des tanins et la finesse en bouche vous feront fondre.

### Revue de Presse de Maison Rouge 2007 :

**Robert Parker :** (90-93/100) « notes de fumée, de tapenade, de confiture de griotte, de réglisse et de boîte à épices. C'est un 2007 concentré, riche et sexy qui devrait rester irrésistible pendant 10-12 ans. »

**Les meilleurs vins de France 2010 (guide vert de la RVF) :** « style amplifié par rapport à la Germine, crémeux à souhait et qui gagne en longueur de bouche dans ce millésime particulièrement réussi. Du beau travail. »

**Le grand guide des vins 2010 Bettane & Desseave :** Des deux cuvées du Domaine Duclaux, Maison-Rouge est celle qui offre le plus de chair et de suavité. Un vin fruité, à la bouche tendue, à la finale ferme mais élégante.