

La côte tutoie les sommets

**Côte Rôtie "La Germine"
David Et Benjamin Duclaux 2007**



Fondé en 1928 par Edmond Duclaux et aujourd'hui dirigé par ses deux fils David et Benjamin, ce domaine enclavé sur l'appellation Côte Rôtie, produit des rouges parmi les plus beaux du nord de la vallée du Rhône. La Germine, ancien lieu-dit situé sur la commune de Tupin, est la cuvée qui fit la réputation du domaine. Issu d'un assemblage de 95% de Syrah et 5% de Viognier, ce vin exprime avec subtilité toute la profondeur des grands Terroirs de Côte Rôtie. Une robe soutenue aux reflets violines laisse éclater toute l'intensité d'un panier de fruits noirs où s'expriment avec délicatesse des notes de cassis, de mûres, de myrtilles, intensifié d'une touche d'épices grillées et de figues confites développant ainsi ce joli nez. Le toucher est velouté, suave, reflétant un millésime 2007 solaire et tendre. Le pêle-mêle de fruits et d'épices est soutenu d'une touche d'austérité sauvage qui apporte harmonie et longueur à ce vin. Cette Côte Rôtie de caractère, son style racé et délicat, sauront séduire à travers l'accord réalisé sur la selle d'agneau, où la chair massive et prononcée de l'animal se fonde à la texture gourmande du vin. L'intensité des notes d'épices et de fruits mûrs qui s'y expriment, se confondront à celles développées par le mets, pour harmoniser et sublimer ce mariage au caractère oriental et ainsi procurer un moment de plaisir et de gourmandise à travers cette belle dégustation...

LIONEL
SCHNEIDER,
CHEF SOMMELIER

RELAYS & CHÂTEAUX
LA PYRAMIDE,
14, BD FERNAND POINT
38200-VIENNE
TÉL. : 04 74 53 01 96
WWW.LAPYRAMIDE.COM



La côte tutoie les sommets

**Côte Rôtie "La Germine"
David Et Benjamin Duclaux 2007**



Fondé en 1928 par Edmond Duclaux et aujourd'hui dirigé par ses deux fils David et Benjamin, ce domaine enclavé sur l'appellation Côte Rôtie, produit des rouges parmi les plus beaux du nord de la vallée du Rhône. La Germine, ancien lieu-dit situé sur la commune de Tupin, est la cuvée qui fit la réputation du domaine. Issu d'un assemblage de 95% de Syrah et 5% de Viognier, ce vin exprime avec subtilité toute la profondeur des grands Terroirs de Côte Rôtie. Une robe soutenue aux reflets violines laisse éclater toute l'intensité d'un panier de fruits noirs où s'expriment avec délicatesse des notes de cassis, de mûres, de myrtilles, intensifié d'une touche d'épices grillées et de figues confites développant ainsi ce joli nez. Le toucher est velouté, suave, reflétant un millésime 2007 solaire et tendre. Le pêle-mêle de fruits et d'épices est soutenu d'une touche d'austérité sauvage qui apporte harmonie et longueur à ce vin. Cette Côte Rôtie de caractère, son style racé et délicat, sauront séduire à travers l'accord réalisé sur la selle d'agneau, où la chair massive et prononcée de l'animal se fondera à la texture gourmande du vin. L'intensité des notes d'épices et de fruits mûrs qui s'y expriment, se confondront à celles développées par le mets, pour harmoniser et sublimer ce mariage au caractère oriental et ainsi procurer un moment de plaisir et de gourmandise à travers cette belle dégustation...

LIONEL
SCHNEIDER,
CHEF SOMMELIER

RELAIS & CHÂTEAUX
LA PYRAMIDE,
14, BD FERNAND POINT
38200-VIENNE
TÉL. : 04 74 53 01 96
WWW.LAPYRAMIDE.COM

