



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Côte-Rôtie La Chana 2016

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.

**Récolte :** vendange manuelle.

**Elevage :** élevé principalement de demi-muids.

**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.

**Commentaires de Benjamin et David Duclaux :** 2016 est un millésime équilibré et profond. Cette cuvée se veut charmeuse. Il s'agit d'un vin enrobé, soyeux et doté d'une belle élégance. Nous espérons que ses notes florales, sa gourmandise et ses tanins veloutés sauront vous séduire!



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Côte-Rôtie La Germine 2016

puissance 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 :** 18 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.

### **Commentaire de dégustation de Benjamin et David Duclaux :**

2016 est un millésime que nous apprécions particulièrement.

Celui-ci avait pourtant mal commencé avec des températures frôlant le 0°C et donc le gel dans les nuits du 27 au 29 avril. Heureusement Dame Nature a été de notre côté comme c'est souvent le cas en Côte-Rôtie. L'été a été plutôt beau et a fini en feux d'artifice avec des températures caniculaires au mois de septembre.

De cette année contrastée naît pourtant des vins équilibrés et profonds. Le Côte-Rôtie La Germine 2016 possède un bel équilibre et un charme indéniable.

### **Revue de presse de La Germine 2016 :**

**La RVF :** (16,5-17,5) Cuvée tout en raffinement, au nez évanescant, à la bouche délicate, aux tanins déliés.



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Côte-Rôtie Maison-Rouge 2016

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.

**Sols :** Cette partie de Maison Rouge repose sur une roche-mère de Gneiss.

**Encépagement :** 100% syrah. Vieilles vignes.

**Rendement :** 40 hl/Ha

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

**Elevage :** 18 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.

### **Commentaire de dégustation de Benjamin et David Duclaux :**

2016 est un millésime que nous apprécions particulièrement.

Celui-ci avait pourtant mal commencé avec des températures frôlant le 0°C et donc le gel dans les nuits du 27 au 29 avril. Dame Nature a été de notre côté comme c'est souvent le cas en Côte-Rôtie.

L'été a été plutôt beau et a fini en feux d'artifice avec des températures caniculaires au mois de septembre.

De cette année contrastée naît pourtant des vins équilibrés et profonds. Le Côte-Rôtie Maison-Rouge 2016 est sèveux tout en conservant la finesse propre à cette parcelle.