



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2015

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 le déguster.

Commentaires de Benjamin et David Duclaux :

2015 marque le deuxième millésime de cette cuvée. 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!

Revue de presse :

Le guide des meilleurs vins de France 2017** : (*domaine incontournable*) Cette nouveauté s'avère réussie. Le vin se livre avec un fruit sans retenue et une trame élégante.