



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Côte-Rôtie La Chana 2017

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. vendanges manuelles.

**Elevage :** élevé pendant 20 mois en fûts de plusieurs vins. Pas de fûts neufs.

**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.

### Revue de Presse :

**R.V.F : Coup de Cœur sur le millésime 2017** « le domaine Duclaux, c'est de la concentration tout en  **finesse**, une  **valeur sûre** au sein de l'appellation Côte-Rôtie. Certes, le terroir de Tupin séduit en bouche, dès les premières années, mais les vins conservent une belle aptitude au vieillissement quand le millésime possède un joli potentiel.

**Jancis Robinson :** 16/20

**Guide bettane et Desseauve 2020\*\*\* :** 15/20 Les deux frères Benjamin et David Duclaux sont depuis longtemps aux commandes du domaine familial et ont apporté une précision supplémentaire aux vins, notamment les rouges. Une régularité qui mérite une promotion en vu de leur 2017.

**Guide des meilleurs vins de France 2020\*\* –** 16,5/20

Nous aimons les vins du domaine qui reflètent bien l'élégance et la finesse des sols de gneiss de la partie sud de l'appellation Côte-Rôtie. Il faut noter également la parfaite maîtrise des élevages : les boisés sont toujours bien fondus. La Chana exprime ses terroirs de gneiss dans un côté délicat, mais a gagné en profondeur.