



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2018

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 du Côte-Rôtie La Chana 2018 :

Jancis Robinson : (16/20) Fruits noirs poivrés, aromatiques et bien formés.

Le Guide des meilleurs vins de France 2021** (Domaine incontournable) : 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.

Les vins sont d'un haut niveau en 2018 ! Il faut vraiment saluer le style de Benjamin et David Duclaux : la recherche de la finesse, passant par des extractions très modérée, nous procurent beaucoup de plaisir. La Chana s'apprécie dès sa prime jeunesse grâce à 7% de viognier.