



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germiné 2015

puissance et harmonie

La Germiné : Le nom "La Germiné" 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.

Revue de presse de La Germiné 2015 :

La RVF: (16/20) Le nez est très graphite. La bouche, sensuelle, peu extraite, étirée, délicate, joue la carte du raffinement tout en offrant une grande sensation minérale.

Decanter : (93/100) Blackberry fruits and bloody notes – a promising nose. Sustained juice, inky depth, fresh and long. Much promise.(jonathan Livingstone-Learmonth)

Guide Gilbert et Gaillard (94/100) : Robe pourpre soutenu. Nez profond dont le caractère fruité et épicé est encore couvert par de subtiles fragrances de chêne frais et de vanille. La bouche s'impose par sa plénitude, son fondu, ses tanins polis, son équilibre. Un adolescent à suivre.