



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germine 2017

finesse 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.

Revue de presse de La Germine 2017 :

Guide des meilleurs vins de France 2020 (domaine incontournable): 17/20** La Germine est floral (pointe de viognier); il offre une puissance diffuse. Un style très fin et aimable.

Guide Bettane et Desseuve*** (production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur) - 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.

Decanter : 93/100

Wine advocate – Joe Czerwinski – (92-94) « emphasizing the elegance and delicacy of the southern end of the appellation. » « creamy texture, without going overboard, with a juicy, silky finish. »

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.