



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germine 2018

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 : 20 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 du Côte-Rôtie La Germine 2018 :

Le Guide Hachette : « **Coup de Cœur** » Un millésime solaire parfaitement dompté dans cette cuvée qui intègre une petite touche de viognier. Au nez, les notes grillées d'un élevage bien pensé (18 mois de fût) laissent émerger des notes plus fraîches de fruits noirs, d'aromates et de silex. La même dimension de fraîcheur perce dans une bouche volumineuse, de belle maturité mais élégante, tapissée de tanins soyeux et dont le fruité épicé s'étire longuement en finale. Beaucoup de finesse et de grâce dans ce Côte-Rôtie très typé, qui ira loin.

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.