



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2018

profondeur et personnalité

Maison Rouge : cette cuvée provient du lieu dit cadastré de Maison Rouge. Ce superbe coteau en terrasse surplombe l'ancienne maison de l'archevêque de Vienne.

Sols : Cette partie de Maison Rouge repose sur une roche-mère de Gneiss.

Encépagement : 100% syrah. Vieilles vignes.

Rendement : 40 hl/Ha

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 80%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée.

Elevage : 18 mois en barriques dont 40% 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 Maison-Rouge 2018 :

La Revue des vins de France n°632 – spécial millésime 2018 – : (16-16,5/20) Ce joli cru de Tupin et Semons donne des lettres de noblesse à cette syrah fraîche. La **trame minérale intense** rend les tanins fermes, signature du lieu-dit. **Belle finale fraîche** rappelant la suie.

Jancis Robinson : 16++

*Le Guide des meilleurs vins de France 2021*** (Domaine incontournable) : Les vins sont d'un haut niveau en 2018 ! Maison-Rouge (94/100) est étoffé : un vin concentré, à l'allonge délicate, au boisé subtil.

Jeb Dunnuck : (96/100) The 2018 is rich, powerful wine by this cuvée's standards and has a deeper ruby hue as well as a ripe, powerful nose of darker red and black fruits, bouquet garni, dried flowers, graphite and lots of obvious minerality. Beautifully balanced, medium to full-bodied, and as seamless as they come, this is a classy, serious Côte-Rôtie that needs 2-4 years of bottle age and will evolve gracefully for 20 years or more.