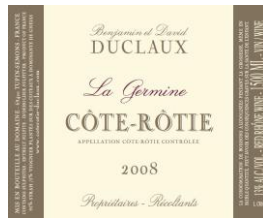


## Domaine Duclaux, Côte-Rôtie La Germine 2008



### Fraicheur et élégance

**La Germine** : Depuis 2005, notre cuvée classique a enfin trouvé un nom, celui de « La Germine » ; un nom **proche du terroir**. En effet, le nom « La Germine » provient d'un **ancien nom de lieu-dit** de Tupin qui occupe une position centrale par rapport à notre vignoble.

**Sols** : cuvée produite sur les terrasses et les pentes des coteaux du sud de l'appellation Côte-Rôtie composées de **Gneiss**.

**Encépagement** : 95% **syrah** (cépage rouge) et 5 % **viognier** (cépage blanc).

**Rendement** : 23 hl/Ha

**Vinification** : vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée. Pigeage au pied.

**Elevage** : 22 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.

**Conseils de dégustation** : Le Côte-Rôtie est un vin de garde. Les amateurs de vieux millésimes les conserveront 10-15 ans avant de les déguster. Cependant le Côte-Rôtie peut s'apprécier dès la mise en bouteille, le vin présentera alors des arômes de fruits noirs, d'épices et une bouche dense caractéristiques des Côte-Rôtie sur leur jeunesse. Dans tous les cas, nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

### Revue de Presse de La Germine 2008 :

*Guide Hachette 2011\**: Une **vraie réussite**, car les notes cacaotés de l'élevage se marient élégamment avec les arômes de fruits rouges et de sous-bois. Un tri sévère a permis l'expression d'une **belle matière** rendue ronde et souple par l'élevage. La finale sur les tanins invite néanmoins à attendre encore 5 ans.

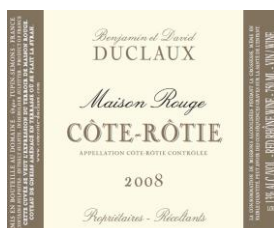
*Guide des vins Gilbert et Gaillard 2011* . Note : 91/ 100 - Robe pourpre soutenu. Jolie association épices / fruits rouges / herbes sèches au nez, discrètement boisé. **Bouche suave**, concentrée, tanins soyeux enrobés, fort **harmonieuse**. **Grand vin**, policé, naturel, à laisser au moins 5-8 ans en cave.

*Guides des meilleurs vins de France 2011\** Note : 16/20 - Nous avons été très séduits par les vins du millésime 2007, 2008 confirme. La Germine possède une très **belle trame**, avec une acidité rafraîchissante **savoureuse**.

*The Winespectator (90/100)* :

Très soyeux, le Côte-Rôtie La Germine offre une bouche de fruits rouges et noirs, longue, pure et élégante. Les arômes de thé noirs restent présents en bouche. La finale est longue avec une acidité bien intégrée. A déguster dès maintenant jusqu'à 2014.

## Domaine Duclaux, Côte-Rôtie Maison Rouge 2008



### Densité, équilibre et sensualité

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

**Sols :** cuvée produite sur les terrasses de **gneiss** de la parcelle de Maison Rouge.

**Encépagement :** 100% **syrah** (cépage rouge). Vieilles vignes.

**Rendement :** 23 hl/Ha

**Vinification :** vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée. Pigeage au pied.

**Elevage :** 22 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.

**Conseils de dégustation :** Le Côte-Rôtie est un vin de garde. Les amateurs de vieux millésimes les conserveront 10-15 ans avant de les déguster. Cependant le Côte-Rôtie peut s'apprécier dès la mise en bouteille, le vin présentera alors des arômes de fruits noirs, d'épices et une bouche dense caractéristiques des Côte-Rôtie sur leur jeunesse. Dans tous les cas, nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

### Revue de Presse de Maison Rouge 2008 :

*Guide des vins Gilbert et Gaillard 2011 Note : 93/ 100 -*

Robe pourpre soutenu. Fruits rouges, épices, note minérale, subtilement boisé. Bouche suave, mûre, **riche**, tendue, tanins soyeux. Très **harmonieux**. Grande persistance aromatique. Vin **exemplaire** qui connaîtra une vie longue et distinguée.

*Guides des meilleurs vins de France 2011\* Note : 17/20*

Nous avons été très séduits par les vins du millésime 2007, 2008 confirme. **Très enlevé**, Maison-Rouge s'avère **dense** et serré. On le retrouvera d'ici à 5 ans.

*The wine spectators (Blog by James Molesworth)*

Maison Rouge 2008 offre des arômes de feuilles de laurier, de cerise et de **tapenade** avec une texture souple et **agréable** pour le millésime. Maison-Rouge pourrait potentiellement être remarquable, ce qui est impressionnant pour le millésime. domaine à suivre.