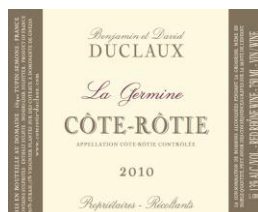


Domaine Duclaux, Côte-Rôtie La Germine 2010



Equilibre et Raffinement

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

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 100%, 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.

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 2010 :

Le guide des meilleurs vins de France **: (17/20) La Germine croque sous la dent, avec des notes de fruits rouges frais et une pointe de poivre qui vient relever la finale. Un **régal**.

Jonathan Livingstone-Learmonth :****(*) very thorough, traditional, lip-smacking Côte-Rôtie that is full of dark, **fleshy fruit and textured richness**. Good length, no slip-ups en route.

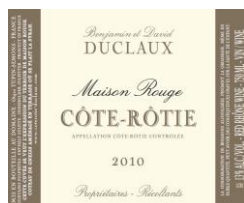
Guide Dussert-Gerber : **Vous aimerez** ce Côte-Rôtie La Germine 2010, de robe pourpre, souple et corsé à la fois, au nez complexe (cassis mûr, poivre...),

La revue des vins de France : Frais, équilibré et très puissant en finale. Du **plaisir** dès sa sortie

Guide Bettane et Desseauve : (16/20). Bouche droite et élancée, la fraîcheur est particulièrement **salivante**, un équilibre plus digeste que le même vin en 2009.

Guide Gilbert et Gaillard : (93/100) **Nez racé. Bouche harmonieuse** au grain fin, concentrée, tendue, grande intensité aromatique, note de terre chaude, portée par des tanins fins. Magnifique vin de terroir.

Domaine Duclaux, Côte-Rôtie Maison Rouge 2010



Densité, Volupté et Finesse

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 : 39 hl/Ha

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 100%, 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.

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 2010 :

Le guide des meilleurs vins de France : (18/20) l'année 2010 a engendré des vins superbes de distinction. Tendru et d'une **minéralité vibrante**, Maison-Rouge éclate au nez et en bouche, mais surtout affiche une superbe intensité aromatique.

Jonathan Livingstone-Learmonth :***** **elegant bouquet**, with a good grouping of its aroma. Good, **Soil to glass transfert style** on the palate, a terroir wine.

Guide Bettane et Desseauve : (16,5/20) Maison-Rouge est toujours plus riche que la Germiné, plus opulent, un fruité noir et épicé, **savoureux**, tanin gras, allonge en épaisseur qui emplit bien la bouche, un vin en devenir.

Guide Gilbert et Gaillard : (95/100) Robe rouge sombre. Nez précis mêlant notes de **violette**, de petits fruits noirs, de truffe sur un fond d'épices envahissant. La bouche séduit par son ampleur, sa **matière dense**, bien liée, sa superbe fraîcheur qui emmène loin les arômes épicés. **Superbe**.

La revue des vins de France : Classé dans "Réussite exceptionnelle". Derrière l'emprise et l'enrobage d'un début d'élevage au boisé ambitieux, se révèle un jus parfaitement mûr, doux, **généreux** et contenu. Un **régal** plus équilibré que 2009.

Guide Dussert-Gerber : Beau Côte-Rôtie Maison Rouge 2010, aux nuances d'épices, de fruits noirs, de poivre et de vanille, de **bouche complexe et intense**, aux tanins riches et soyeux à la fois, un vin concentré qui mérite de la patience, même s'il peut s'apprécier sur le fruit de sa jeunesse. **Pourquoi s'en priver ?**