

COTE ROTIE LA GERMINE 2021 Dom DUCLAUX Benjamin et David 75 cl

Le nez est très élégant et racé, développant des notes de fruits noirs(cassis, myrtille), épices(poivre, réglisse) , notes fumées comme le lard La



Référence : 451006

Prix : 53.20 €

Descriptif :

COTE ROTIE LA GERMINE 2021 Dom DUCLAUX Benjamin et David 75 cl

Le domaine a été créé en 1928, mais cette exploitation avait été achetée par leur arrière grand-père et a surtout été développé par leur père Edmond Duclaux.

Aujourd'hui, ils cultivent à la main 5,8 hectares de vignes sur les coteaux pentus de Tupin et Semons. Leur ambition est de produire des Côte-Rôtie élégantes typiques du sud de l'appellation Côte-Rôtie (issues d'une roche mère de Gneiss).

notes de dégustation :

Le nez est très élégant et racé, développant des notes de fruits noirs(cassis, myrtille), épices(poivre, réglisse) , notes fumées comme le lard La bouche est à la fois pleine, grasse et soyeuse. reprenant des arômes de cassis, de myrtille, avec de belle structure épicée(réglisse, poivre) d'une grande longueur faisant apparaître une complexité de saveurs digne d'une grand Cote Rôtie qui peut encore se faire attendre.

cépages : 95% Syrah, 5% Viognier, vignes de 30 ans , situées sur les terrasses et les pentes des coteaux du sud de l'appellation Côte-Rôtie composées de Gneiss,érafilé à 100%, rendements de 35 hl/ha, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée. Pigeage au pied, élevé 22 mois en barriques et demi-muids dont seulement 20% de fûts neufs.

accords : civet de lièvre à la Royale, agneau de 7 heures, canard, gibiers en sauce, cote de Boeuf ,

T°S: 16 - 18°C

G: 2032et +

[Lien vers la fiche du produit](#)