

Domaine Duclaux – Maison Rouge | Côte-Rôtie France (RHONE) – 2017

Domaine

Dom. Duclaux

Dit domein van 5,5 hectaren werd opgericht in 1928 door Frédéric Caillet. Vandaag de dag wordt het domein geleid door de broers Benjamin en David (vierde generatie). Het domein bevindt zich in de Franse gemeente Tupin et Semons, in het zuiden van de appellatie Côte-Rôtie.

Vinification

Le vaisseau amiral de Duclaux. Syrah de vieilles vignes, vendangée à la main et macération pendant 3 semaines. Vieillessement de 20 mois en barriques et en Demi-muids (fût de 600 L), dont 40% renouvelé annuellement.

Dégustation

Cette cuvée est très riche et juteuse. Impressions de mûres, de café, de framboise, de tabac et de tapenade. C'est un vin complexe qui figure parmi les meilleurs de l'appellation. Les caractéristiques sont les plus efficaces après 7 ans d'évolution en bouteille. Si vous souhaitez déguster ce vin plus rapidement, vous devez absolument le décanter.

Mets adaptées

Viande - rouge | Côtelette de bœuf - BBQ | Gibier | Plats aux truffes | Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Syrah

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17°

