

Benjamin et David
DUCLAUX
La Germine



UK Vineyards planted on terraces. Gneiss soils.

DE *Die Rebstöcke stehen auf den Terrassen und Steilhängen im Süden des Herkunftsgebiets Côte-Rôtie auf Gneiss-Böden.*



UK **DE** 97% Syrah, 3% Viognier. Age of the vines : 30 years. Yield : 35 hl/ha. *Alter der Rebstöcke : 30 Jahre. Erträge : 35 hl/ha.*



UK Manual harvest and destemming. 3-week maceration in thermo-regulated vat. Treading. 22 month oak barrel ageing (only 20% of new oak).

DE *Die Trauben werden entrappt und vergären 3 Wochen in temperatur-regulierten Küfen. Dabei wird der Tresterhut in traditioneller Manier mit den Füßen bearbeitet. Der weitere Ausbau erfolgt über 22 Monate in Barrique- und Halbstückfässern. Der Anteil neuer Fässern beträgt nur ein Fünftel.*



UK Intense ruby colour. Elegant and racy nose, black fruits, spices, hints of smokiness. Dense in the palate with velvety tannins. Long and mineral finish.

DE *Dichte, rubinrote Farbe. Elegantes und rassiges Bukett mit dem Duft roter Beeren, Gewürzen und Rauchnoten. Am Gaumen Fülle und Geschmeidigkeit. Sehr viel Gehalt und eine großartige Länge im Abgang.*



75 cl.



UK Food and wines pairing : Red meat “en sauce”, game, grilled meat and duck.

DE *Dieser Wein begleitet in vollkommener Weise Wildgericht, Kurzgebratenes und Geschmortes.*



UK **DE** 16° - 18° C. Ageing potential : 5 - 15 years. *Lagerfähigkeit : 5 - 15 Jahre.*

Notes :