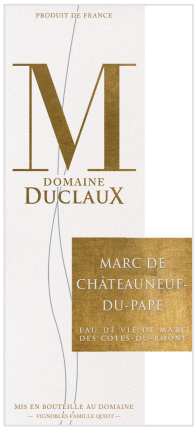
DOMAINE DUCLAUX



Marc de Chateauneuf-du-Pape Blanc

AOR Eaux-de-vie de marc des Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Osez la modernité - Frappé - En Cockail - En dessert

PRÉSENTATION

La famille Duclaux est l'une des plus anciennes familles de Châteauneuf-du-Pape. Cette famille constitua son domaine au fil des ans et compte parmi les premiers fondateurs du syndicat de défense de l'appellation en 1904. Au cours des siècles, les familles Duclaux et Quiot ont tissé des liens. Le Domaine Duclaux, en tant que domaine historique de l'appellation, produit en plus de ses Châteauneuf-du-Pape traditionnels, des Eaux-de-Vie de Marc. Cette pratique, traditionnelle, est assez peu développée. Il s'agit de la distillation de nos Marcs de raisins ayant servis à la vinification de nos Châteauneuf-du-Pape, à l'issue du pressurage.

VINIFICATION

Ces alcools sont obtenus par distillation des marcs des vendanges du Domaine Duclaux. La distillation est effectuée grâce à un alambic traditionnel à trois vases aux alentours de 63-67°C. L'eau de vie ainsi obtenue est ensuite réduite à 55° puis 42° avant mise en bouteille. L'évaporation et l'ouillage contribue progressivement à abaisser le degré alcoolique. La mise en bouteille est effectuée lorsque le degré alcoolique atteint 42°C.

ÉLEVAGE

Traditionnellement conservée dans des bonbonnes en verre, l'eau de vie est actuellement vieillie en barriques inox. Élevage de 24 à 36 mois jusqu'à ce que le degré s'abaisse suffisamment.

42 % VOL.

SERVICE

Frappé! N'hésitez pas à le servir frappé, la bouteille encore cristallisée, à la sortie de votre congélateur. Au fur et à mesure du réchauffement de votre verre, vous pourrez alors déguster tout un panel aromatique, évoluant au fur et à mesure avec la température.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Couleur transparente, limpide.
Très frais, avec beaucoup de gras.

ACCORDS GOURMANDS

A boire givrée. En cocktail apéritif (coco, fraise, ananas, menthe) ou en digestif frappé. N'hésitez pas à tenter le "Duclaux - Citron". A la façon d'une glace colonel (sorbet citron, jus de citron), remplacer l'alcool par notre Duclaux Marc blanc.

DOMAINE DUCLAUX
Domaine Duclaux
AV BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Tel. 0490837355 - vignoblesfamillequiot@gmail.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

D63SNF