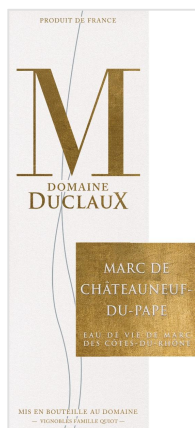


DOMAINE DUCLAUX

Marc Brun de Chateauneuf-du-Pape

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

Chambré - Digestif - Trou Provençal ou avec des desserts.



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 juste avant la commercialisation, lorsque le degré alcoolique atteint 42°C.

ÉLEVAGE

Vieillessement en barriques de 228L. Au fil des mois et des années, le bois va concéder des tanins et une belle couleur. Élevage 24 à 36 mois sous bois.

42 % VOL.

SERVICE

A température ambiante.

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 ambrée chaude. Nez de grillé, pain d'épice et caramel.

ACCORDS GOURMANDS

En digestif ou avec un dessert (figues au four, chocolat, café) en provençal coffee ou en grog.

