



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **DOMAINE DUCLAUX - CHATEAUNEUF DU PAPE - ROUGE**

**Appellation :** CHATEAUNEUF DU PAPE AOC

---

**Cépage :** Syrah, Grenache, Mourvèdre.

---

**Région :** Le Rhône

---

**Vinification :** Egrappage partiel des baies et préassemblage des cépages en cuves béton. Cuvaion: 3 à 4 semaines. Elevage de 24 mois en cuve environ et une partie en barriques de chêne.

---

**Dégustation :** Robe rouge grenat profond. Nez très fruité et concentré en fruits rouges, cuir et réglisse. Grande complexité et puissance en bouche. Excellente persistance.

---

**Accords :** Servir à 16-18°C, dans des verres amples. Viandes rouges, gibier, civets, plats épicés et fromages. Bon potentiel de conservation.

---

**Producteur :** La famille Duclaux est une des plus anciennes de Chateauf du Pape. Un Louis Duclaux fut 1° consul (Maire) de la ville en 1627. De nombreux représentants de cette famille furent encore consuls avant la Révolution de 1789, Présidents et adjoints de la commune sous la Révolution française. Bourreliers ou maréchaux-ferrants pendant plusieurs générations ils constituent leur domaine au fil des ans, par des mariages, par des achats divers et par exemple achètent des biens nationaux sous la Révolution Française. Ils sont parmi les premiers fondateurs du syndicat de défense des vins de Chateauf du Pape en 1904.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)