

# Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Bretèche" rouge 2014

Prix du produit :

**114,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)

Millésime: 2014

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17/20

Bettane + Desseuve: 16.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

### Description brève du produit :

Superbe millésime pour cette cuvée issue d'un terroir argilo-calcaire, terrain de jeu très favorable au cabernet franc. **16,5/20** et coup de coeur B+D. **17/20** RVF. Sorti des caves du domaine en juillet 2020.

### Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA CHEVALERIE**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

### Bourgueil "Bretèche" rouge 2014 du Domaine de la Chevalerie

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *Un cabernet franc issu de mi-coteau à Restigné, vinifié tout en douceur. Il révèle une sève légèrement austère, caillouteuse, avec un moelleux de tanins rassurant. Il conserve la froideur du coin et offre une énergie magnifique.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : **coup de coeur** 16,5/20. *Une fois carafé, ce vin donne toute sa mesure, grâce à une texture soyeuse bien étirée. La finale enlevée a du style. Apogée 2018-2027. Accords mets-vins : Pintade, poulet rôti, quiches, tartes et tourtes aux lardons, lapin, côte de boeuf, magret et canard rôti.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

*"C'est les pieds dans la terre que nous cultivons nos vignes de cabernet franc, âgées de 30 à 70 ans en moyenne. Soucieux de préserver l'indispensable équilibre de notre écosystème, nous travaillons selon des principes biologiques et biodynamiques.*

*Si nos gestes sont guidés par l'observation et l'expérience, nos interventions sont toujours mesurées car nous ne voulons pas interférer dans le développement de la plante, mais seulement l'accompagner et la protéger.*

*En cherchant cette osmose entre le végétal et son milieu, nous voulons autant favoriser l'interaction entre la plante et son terroir qu'éviter autant que possible d'utiliser des traitements, qui même biologiques, perturbent l'équilibre naturel.*

*Lorsqu'arrivent les vendanges, nous attendons une maturité juste du fruit et assurons un tri attentif, après une récolte entièrement manuelle.*

*Grâce au travail réalisé tout au long de l'année, nous pouvons obtenir des raisins sains qui nous permettent de réaliser des vinifications les moins interventionnistes possible.*

*Depuis des générations, le travail au chai s'appuie sur les levures indigènes présentes sur le raisin, des cuvaisons douces et un sulfitage réduit à l'essentiel. Nous cherchons uniquement à accompagner nos vins dans l'expression de leur millésime et de leur terroir."*

**Cuvée Bretèche** : village de Restigné, pied du coteaux.

**Terroir** : Argilo-calcaires, tufs, mi-pente du coteau. Posée sur la partie moyenne du Turonien, couverture argileuse d'épaisseur variable (50cm à 1 mètre), riche en particules de craie micacée. Cabernet franc de 25 à 60 ans en moyenne, exposés sud-ouest.

**Age des vignes** : vieilles vignes, moyenne d'âge de 65 ans.

**Dégustation** : vin de repas, riche et puissant.