

# Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2014



DOMAINE  
DE LA  
CHEVALERIE

Prix du produit :

**180,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)

Millésime: 2014

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chevalerie

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: cabernet franc

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** La cuvée phare du domaine, dont l'excellent millésime 2014 est maintenant à point en 2023 : acheté au domaine en décembre 2022

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2014**

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, août 2021) : 91/100. *The 2014 Bourgueil Chevalerie opens with very fine and precise yet intense cassis aromas. Juicy and fresh on the palate, this is a very elegant, refined and silky-textured Cabernet with a stimulating salty finish. Excellent ! Drink date 2021-2035.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16,5/20. *Quelle joie de goûter à l'éclat floral et pur de ces cabernets francs ciselés et parfaitement équilibrés ! En 2014, les vins affichent une trame très ligérienne, déliée et énergique, qui les emmènera dans les quinze prochaines années.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 15/20. *Tanin délié qui prend appui sur son grain calcaire pour gagner en profondeur.* Apogée 2018-2035.

Accords mets-vins : Pintade, poulet rôti, quiches, tartes, tourtes aux lardons, lapin, côte de boeuf, magret et canard rôti.

#### **Fiche technique rédigée par le Domaine:**

Qu'ils soient issus de nos cuvées parcellaires ou de cuvées spéciales, nos bourgueils sont francs comme nos cabernets, profonds comme nos caves et toujours gourmands dans leur jeunesse.

#### **Les cuvées parcellaires : le reflet d'un terroir**

Bien que d'un seul tenant, notre domaine compte de multiples identités géologiques. Depuis des générations, l'observation a permis de traduire ces nuances dans des cuvées spécifiques.

**Cuvée** : Chevalerie.

**Terroir** : Argile et sables d'alluvions, mi-pente du coteau. Posée sur la partie moyenne du turonien, couverture alluvionnaire argilo-siliceuse d'épaisseur variable (1 à 2 mètres) contenant silex et spongiaires. Des vieilles vignes de presque 70 ans en moyenne exposées sud-ouest.

**Profil du vin** : un vin de garde, riche et puissant, à même d'accompagner du petit gibier ou de l'agneau.

**Potentiel de garde** : 10 à 15 ans.