

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 CUVEES 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.