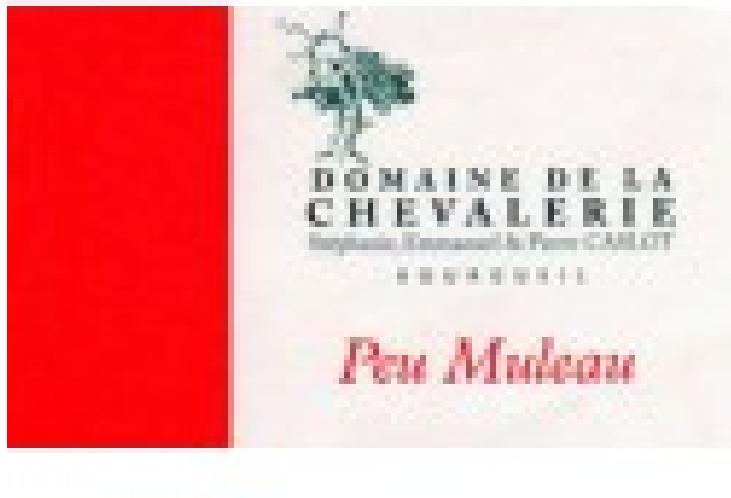


# Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Peu Muleau" rouge 2015



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)  
Millésime: 2015  
Appellation: Bourgueil  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Peu Muleau  
RVF: 15,5/20  
Wine Advocate (Parker): 89/100  
Cépage dominant: cabernet franc

## Description brève du produit :

Tout sur le fruit, surtout dans le joli millésime 2015 où la structure, millésime chaud oblige, n'a rien à envier à d'autres cabernets plus huppés. Sorti des caves du domaine en décembre 2022. De magnifiques caves naturelles creusées sous la roche.

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA CHEVALERIE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Peu Muleau" rouge 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 89/100. *Pure and fine on the*

*nose, the 2015 Bourgueil Peu Muleau is a very delicate, highly finessed, elegant and fresh Cabernet Franc with juicy red berry fruit and good length. From 35-year-old vines on sandy soils on top of the hill in Restigné, the Peu Muleau was vinified and aged in stainless steel until the bottling in August 2017. **Drink date 2021-2025.***

**La Revue du Vin de France** (juillet-août 2020) : 15,5/20. *L'expression solaire du millésime est absorbée avec fraîcheur. Joliment extrait pour que les tanins dessinent un jus très appétant. Belle finale crayeuse. Un must-have.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 15/20. *Fringant et pur.*

**Commentaire du domaine :** *"Fruité, épicé, généreux, friand. Accompagne les casse-croûtes gourmands, les déjeuners en toute simplicité, poulet rôti dominical, saisons et charcuteries, poissons fumés."*

*Lire les commentaires du millésime précédent*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** Argile et sable d'altérations, haut de coteau. Posée sur la partie supérieur du turonien, couverture argilo-silicieuse d'une épaisseur inférieur à 2 mètres provenant de l'altération de la craie et du tuffeau durant les périodes froides du quaternaire. Cabernet franc de 35 ans en moyenne exposés sud-ouest.

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.