

# 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 CUVÉES 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, salaisons 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 inférieure 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.