Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2015

DOMAINE
DE LA
CHEVALERIE

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2015
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Chevalerie
RVF: 17,5/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 12,5

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 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 91/100. *Cultivated not far from Galichets yet at the bottom of the hillside and close to the domaine in Restigné, the 2015 Bourgueil Chevalerie is from vines averaging 65 to 70 years old on clay-silex soils and is very fine and a bit reductive on the intense nose. Round, refined and juicy on the palate, with fine tannins*

and very good length, this is a full-bodied, refreshing and tensioned, gastronomic red wine with a salty finish. ***Drink date 2021-2035****.*

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 17,5/20. Sélectionné dans "**les 100 incontournables du vignoble ligérien**". *D'un sublime éclat de fruit et d'un grain de tanin crayeux, ce cabernet franc de Bourgueil est ciselé de façon magistrale. Le sang de la Loire coule en bouche. Une merveille taillée pour la garde.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Fait partie des rares cabernets francs de Loire où la note noble de framboise jaillit avec un grand raffinement. Il pourra se garder 20 ans et plus.*

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.

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.

Cuvée : Chevalerie.

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.

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. La cuvée phare du domaine, dont l'excellent millésime 2015 mérite un peu de patience, même si, dégusté en février 2019, il nous a déjà semblé déjà magnifique après une heure d'aération et une mise en carafe ! Un grand Cabernet franc issu d'un grand terroir, merveilleusement bien vinifié.