

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Grand Mont" rouge 2011



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)

Millésime: 2011

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Grand Mont

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

LA grande cuvée du domaine, provenant tout simplement du meilleur terroir de Bourgueil et bénéficiant de toutes les attentions, tant à la vigne qu'au chai. Magnifique cuvée de garde, à ne pas toucher pendant au moins 6-7 ans après la vendange. **17/20** RVF. Bettane + Desseauve: **15,5/20**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Grand Mont" rouge 2011

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 17/20. *Plus profond (que Busardières), appuyé sur des tanins plus robustes, Grand Mont 2011 mérite d'attendre en cave.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : 17/20. (...) *enfin, Grand Mont 2011 est plus serré dans sa texture que Busardières, mais son allonge et sa profondeur le destinent à 5 ou 7 ans au moins en cave avant l'épanouissement prévisible.*

Guide Bettane et Desseauve 2014 : 15,5. *Notes boisées dominantes, il faudra le laisser en cave, une matière superbe se profile. Apogée de 2015 à 2025. Accords mets-vins : pintade, poulet rôti, quiches, tartes et tourtes aux lardons, lapin, côte de boeuf, magret et canard rôti.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Argilo-calcaires, tufs, mi-pente du coteau. Posée sur la partie moyenne du turonien, couverture argileuse d'épaisseur variable (50 cm à 1 mètre), riche en particules de craie micacée. Cabernet franc de 25 à 60 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.

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.