

# 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.