

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Bretêche" rouge 2017



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2017
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Bretêche
RVF: 89/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Cuvée issue d'un terroir argilo-calcaire, terrain de jeu très favorable au cabernet franc. Sorti des caves du domaine en décembre 2022.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Bourgueil "Bretêche" rouge 2017 du Domaine de la Chevalerie

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (nov 2021) : 89/100. *Bretêche souffre d'une touche animale qui gâche la pureté aromatique de ce 2017 tout en chair. Un bel élan fringant et*

concentré tente de compenser ce manque d'éclat.

Fiche technique rédigée par le domaine :

"C'est les pieds dans la terre que nous cultivons nos vignes de cabernet franc, âgées de 30 à 70 ans en moyenne. Soucieux de préserver l'indispensable équilibre de notre écosystème, nous travaillons selon des principes biologiques et biodynamiques.

Si nos gestes sont guidés par l'observation et l'expérience, nos interventions sont toujours mesurées car nous ne voulons pas interférer dans le développement de la plante, mais seulement l'accompagner et la protéger.

En cherchant cette osmose entre le végétal et son milieu, nous voulons autant favoriser l'interaction entre la plante et son terroir qu'éviter autant que possible d'utiliser des traitements, qui même biologiques, perturbent l'équilibre naturel.

Lorsqu'arrivent les vendanges, nous attendons une maturité juste du fruit et assurons un tri attentif, après une récolte entièrement manuelle.

Grâce au travail réalisé tout au long de l'année, nous pouvons obtenir des raisins sains qui nous permettent de réaliser des vinifications les moins interventionnistes possible.

Depuis des générations, le travail au chai s'appuie sur les levures indigènes présentent sur le raisin, des cuvaisons douces et un sulfitage réduit à l'essentiel. Nous cherchons uniquement à accompagner nos vins dans l'expression de leur millésime et de leur terroir."

Cuvée Bretèche : village de Restigné, pied du coteaux.

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

Age des vignes : vieilles vignes, moyenne d'âge de 65 ans.

Dégustation : vin de repas, riche et puissant.