

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Peu Muleau" rouge 2020



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2020
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Peu Muleau
RVF: 90/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

90/100 RVF. Issu d'un millésime millésime puissant, ce Peu Muleau a eu le temps de s'assagir dans les caves du domaine pour n'en sortir "à point" qu'en 2025. Superbe rapport qualité/prix pour amateurs de cabernets francs délicats.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Peu Muleau" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **90/100**. *Peu Muleau 2020 donne le ton de la franchise, du naturel d'expression et de la gourmandise du reste de la gamme.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (nov 2021) : 90/100. *Le Peu Muleau se montre toujours pimpant de fruit, avec un grain de texture sablonneuse : à la fois douce et granuleuse. Il sera très appétant dans les deux à trois ans à venir.*

Commentaire du domaine : *"Fruité, épice, généreux, friand. Accompagne les casse-croûtes gourmands, les déjeuners en toute simplicité, poulet rôti dominical, sausages et charcuteries, poissons fumés."*

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 inférieur 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.