

# Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2019



DOMAINE  
DE LA  
CHEVALERIE

Prix du produit :

**180,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)

Millésime: 2019

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chevalerie

RVF: 95/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

**Coup de Coeur et 95/100 RVF.** La cuvée phare du domaine. Un grand Cabernet franc issu d'un grand terroir, merveilleusement bien vinifié.

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 2019 :**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 : Coup de coeur et 95/100.** *Pour finir, Chevalerie 2019 est l'une des expressions resplendissantes du Bourgueil. Un bouquet mûr, fin, intense s'ouvre sur une magnifique bouche veloutée, avec une sensation de caresses crayeuses sur la langue, jusqu'à une profondeur admirable pour évoluer sereinement dans les prochaines décennies. Splendide! Nous sommes plus que jamais touchés par ces vins d'une sincérité inoubliable*

#### **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.