

Domaine de La Chevalerie Bourgueil

"Chevalerie" rouge 2012



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2012
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Chevalerie
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Biodynamie, **17/20 RVF** : *"vers les sommets du cabernet franc"*... Bettane & Desseauve : 16/20

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 2012

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *La fraîcheur salivante et la complexité de Chevalerie 2012 signent un vin de très haute volée, qui évolue superbement. 17/20.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Noblesse aromatique et raffinement de texture le poussent vers les sommets du cabernet franc, policé mais intègre. 17/20.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Grande finesse de tannin bien qu'il soit puissant, séveux et délicat, il a tout pour plaire. Apogée de 2014 à 2025. 16/20.*

Guide Bettane et Desseauve 2017: *16/20. Tannin à la fois juteux et caressant, avec un profil élégant et bien construit. On se régale déjà mais on pourra attendre. Apogée 2016 à 2025.*

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.

Cuvée : Chevalerie.

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.

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.