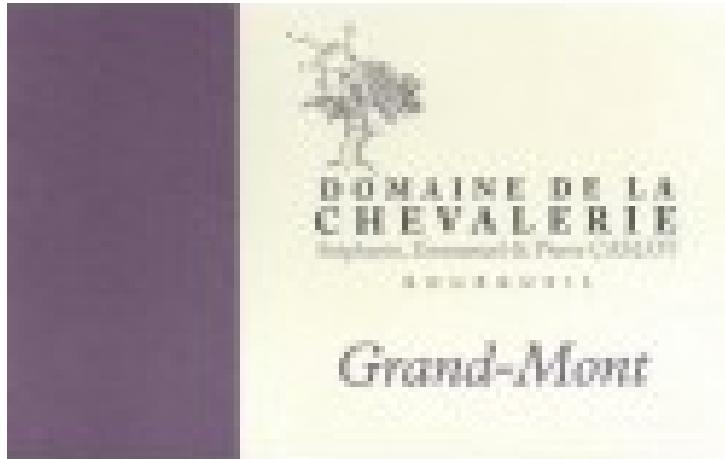


Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Grand Mont" rouge 2012

Prix du produit :

228,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2012
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Grand Mont
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
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. 17,5/20 RVF.

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 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Le domaine fait l'effort de*

proposer des vins posés qui ont passé quelques années en cave. Ces rouges offrent certainement la maturité la plus juste du cabernet franc à Bourgueil, et expriment les notes florales et le caractère sanguin du cépage, sans aucune trace végétale. C'est une prouesse. Nous sommes ravis de retrouver le Grand-Mont 2012, encore enfermé par la force immense de son terroir (mi-coteau d'argilo-calcaire). Les prochaines décennies le rendront glorieux !

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Progressivement ce millésime trouve sa place et avec des tannins qui commencent à se lisser, on est sur de l'exceptionnel. Apogée : à boire avant 2025. Accords mets-vins : pintade, poulet rôti, quiches, tartes et tourtes aux lardons, lapin, côte de boeuf, magret et canard rôti.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20. *Grande finesse de tannin, séveux et délicat, avec une pointe florale. Un premier prix de beauté. Apogée : à boire avant 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 (50cm 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.