

# 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 CUVÉES 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.