Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Peu Muleau" rouge 2015

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2015
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Peu Muleau
RVF: 15,5/20
Wine Advocate (Parker): 89/100
Cépage dominant: cabernet franc

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 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 89/100. *Pure and fine on the nose, the 2015 Bourgueil Peu Muleau is a very delicate, highly finessed, elegant and fresh Cabernet Franc with juicy red berry fruit and good length. From 35-year-old vines on sandy soils on top of the hill in Restigné, the Peu Muleau was vinified and aged in stainless steel until the bottling in August 2017.* ***Drink date 2021-2025****.*

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020) : 15,5/20. *L'expression solaire du millésime est absorbée avec fraîcheur. Joliment extrait pour que les tanins dessinent un jus très appétant. Belle finale crayeuse. Un must-have.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Fringant et pur.*

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

Lire les commentaires du millésime précédent

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.

Description brève du produit :

Tout sur le fruit, surtout dans le joli millésime 2015 où la structure, millésime chaud oblige, n'a rien à envier à d'autres cabernets plus huppés. Sorti des caves du domaine en décembre 2022. De magnifiques caves naturelles creusées sous la roche.