

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Les Galichets" rouge 2015



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)

Millésime: 2015

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Galichets

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

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 "Les Galichets" rouge 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 90/100. *From 45-year-old vines on clay-silex soils at the bottom of the coteau in the village of Restigné, the 2015 Bourgueil Galichets is a supple and tasty wine. Reductive and a bit leathery when young, this is an intense, structured and refreshing red with dense, dark fruit, fine and present tannins and good length. Aged in barrels for six months. **Drink date 2021-2030.***

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 93/100. *Dans ce millésime solaire de haute concentration, c'est une prouesse de parvenir à produire un cabernet franc d'une telle délicatesse. L'éclat crayeux du tuffeau confère de l'énergie au vin. Déjà hyper gourmand, ce bourgueil vieillira à merveille.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *La série des 2015 entre dans une phase de fermeture. Ils se révéleront avec charme dans les prochaines années.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée : Galichets

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.

élaboration : vendanges manuelles, éraflage et double trie. Elevage en demi-muids (non neufs) et foudres.

Profil du vin : un vin de repas, plein et gourmand, parfait compagnon d'un rôti ou d'une viande rouge.

Description brève du produit :

Coup de coeur et 93/100 RVF. Superbe millésime 2015, alliance entre le fruité de la jeunesse assagi par le temps et la structure du cabernet franc bien élevé. A décanter 1h avant dégustation ! Re sorti des caves du domaine en juin 2020 suite à une très belle dégustation. Parfait en 2021 et pour longtemps encore !