

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Les Galichets" rouge 2011



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)

Millésime: 2011

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Galichets

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA CHEVALERIE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Les Galichets" rouge 2011

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Il évolue paisiblement, avec beaucoup de rondeur, moins de profondeur mais de fines notes de tuffeau. Idéal aujourd'hui.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. Tannin à la fois soyeux et crémeux, avec une superbe profondeur, note à la hausse. Apogée 2018-2025.

Guide Bettane + Desseauve 2014 : 16/20. *Beau fruit, superbe longueur, suave, épicé, complexe. Il est à la fois frais et très mûr dans ses arômes.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: 16/20. *Toujours charnu, velouté et élégant, voici l'archétype du bourgueil précoce et mûr, irréprochable dans sa gourmandise de fruit. A cette adresse, vous pouvez acheter les yeux fermés et le gosier grand ouvert.*

Guide Hachette 2014: *Coup de coeur l'an passé avec son Chevalerie 2010 (pour ne citer que le dernier d'une longue série), ce domaine de référence n'était pas loin de renouveler l'exploit avec sa cuvée "Galichets", née de vieux cabernets lovés dans les graviers délaissés par la Loire et vendangés manuellement en petites caissettes. Le rubis intense de la robe prélude à une expression aromatique d'une remarquable fraîcheur, épanouie autour du cassis. Veloutée, fondante et charnue, la bouche se révèle caressante et invite à une dégustation dès l'automne, sur une viande rouge en sauce.*

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 :

Deux étoiles Hachette (vin remarquable), 91/100 RVF et 17,5/20 Bettane + Desseauve, une cuvée qui fait l'unanimité. A point en 2020-2021.