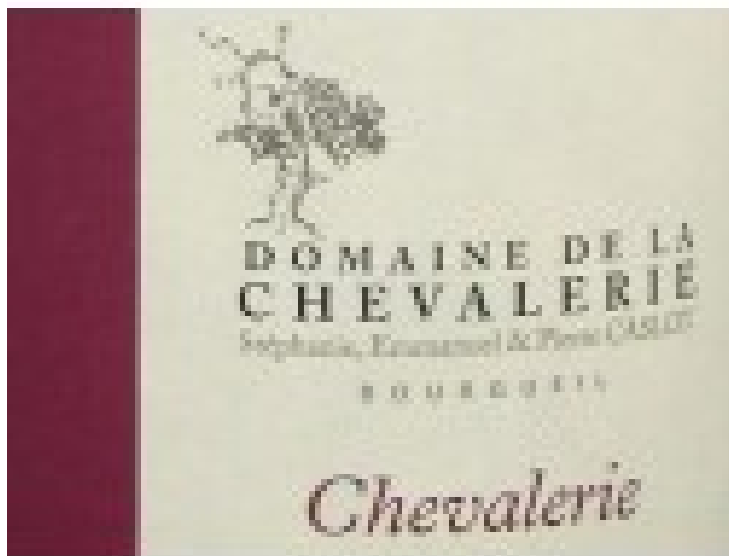


Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2008 (75 cl)



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)

Millésime: 2008

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Chevalerie

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine de la chevalerie** en général

Commentaires sur ce **Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2008** :

Dégusté au domaine en fin d'été 2014, et sélectionné aussitôt, le Chevalerie 2008 exprimait encore beaucoup de fraîcheur avec des tanins très fins. A déguster en 2015 ou après pour rester sur le côté fruité et frais ou attendre encore 3 à 5 années pour s'orienter vers un aspect évolutif.

Guide Bettane et Desseauve: *On retrouve des parfums de pivoine sur fond de fruits rouges, la bouche est ronde, exceptionnellement tendre. Une côte de veau juteuse serait un absolu.*

La Revue du Vin de France (sept. 2011): *Nez de fruits rouges mûrs (framboise), texture en dentelle de tanins (la signature Caslot). Du bonheur et du terroir à chaque lampée. Le 2008 évolue sur des notes complexes de thé noir, et commence à s'ouvrir.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Qu'ils soient issus de nos cuvées parcelnaires ou de cuvées spéciales, nos bourgueils sont francs comme nos cabernets, profonds comme nos caves et toujours gourmands dans leur jeunesse.

Les cuvées parcelnaires : 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.

Cuvée : Chevalerie.

Profil du vin : un vin de garde, riche et puissant, à même d'accompagner du petit gibier ou de l'agneau.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

Un grand nom de la Loire, dans un millésime idéal pour une dégustation en 2016. Superbe cabernet franc, vinifié avec talent puis élevé patiemment dans les caves du domaine jusqu'en 2014. Bettane Desseauve: **17/20**