Bourgueil Les Bretêches 2015 Domaine de La Chevallerie P.CASLOT 75 CL

Le nez est complexe,marqué par le fruit et la craie tendre, la bouche est ronde, fruitée ,avec quelques notes de poivre,des tanins délicats , longs

Référence : 470632

Prix : 19.85 €

Descriptif :

Bourgueil Les Bretêches 2015 Domaine de La Chevallerie P.CASLOT 75 CL

Le Domaine de la Chevallerie est un institution Familiale depuis 400 ans sur Restigné et possède 40 hectares de vignes. Grande Figure de l'Appellation, defandant des valeurs, les enfants Stéphanie et Emmanuel ont repris l'exploitation et perpétuent celles ci. Le vignoble est conduit en Agriculture Biodynamie et vinifie des cuvées parcellaires sur les plus beaux terroirs des lieuts dis tels que Grand-Mont, Busardière, Peu Muleau, Chevalerie, Bretêche et Galichets et des cuvées "spéciales' qui sont le fruit d'un assemblage ou d'un élevage particulier par rapport à l'année et la nature .

Les vignes sont âgées entre 35 et 70 ans, les vendanges sont manuelles, et il n"y a aucun apport de levures exogènes, cette cuvée est issue de jeune vignes érigées sur le coteau calcaire.

notes de dégustation :

Le nez est complexe,marqué par le fruit et la craie tendre, la bouche est ronde, fruitée ,avec quelques notes de poivre,des tannins délicats , longs et précis. C'est un Bourgueil tout en dentelle avec un volume en bouche très soyeux .

Grand millésime

cépage: 100% cabernet franc, vignes de 25 ans en moyenne situées en mi-pente de coteau, sont exposées au sud-ouest. Elles évoluent sur des sols de craie sablo-limoneuse micacée et trés glauconieuse.Les tris s'effectuent sur grappes entières et baies, encuvage par gravité, pas de foulage, élevage 6 à 8 mois en demi muids,levures indigènes, seulement.

accords : épaule d'agneau braisée ou un jambon à l'os rôti.poisson, volaille

T°S : 14 - 16 °C à carafer 1 heure minimum avant

G: 7 à 10 ans

Lien vers la fiche du produit