

BOURGUEIL CASLOT DOM de La CHEVALERIE Les Busardières 2014 75 cl

le nez est délicat présentant des arômes végétales (herbes grillées et de menthol) soutenu par des notes poivrées (baies de genièvre). En l'ayant a



Référence : 470634

Prix : 23.90 €

Descriptif :

BOURGUEIL CASLOT DOM de La CHEVALERIE Les Busardières 2014 75 cl

Le Domaine de la Chevalerie est un institution Familiale depuis 400 ans sur Restigné et possède 40 hectares de vignes. Grande Figure de l'Appellation, défendant 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 lieux dis tels que Grand-Mont, Busardière, Peu Muleau, Chevalerie, Bretèche 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 vignes exposées sud ouest sur sol argilo calcaire riche en particule de craie micacée.

notes de dégustation :

Sa couleur est d'un beau rouge intense avec de profonds reflets pourpre, le nez est délicat présentant des arômes végétales (herbes grillées et de menthol) soutenu par des notes poivrées (baies de genièvre). En l'ayant aéré, on découvre des notes de fruits rouges qui évoquent les cerises et griottes ainsi que le sureau. La bouche présente un beau volume, sur les pruneaux cuits et des notes de sous-bois et d'humus. La minéralité

présente, s'exprime sur des notes de fumée froide et de calcaire, on retrouve ensuite les cerises, griottes accompagnées de notes fumées et légèrement épicées. .

cépage : 100 % cabernet franc, vendanges manuelles uniquement en caissettes pour conserver l'intégrité du fruit. Tri du raisin au chai sur grappes entières. Vendange 100 % éraflée puis second tri sur baies. Vinification en cuves inox thermo régulées, macération 22/28 jours, En demi-muids pendant 10 mois.

accords : terrine de canard, aiguillette de canard aux pruneaux, pot au feu, filet de boeuf, rognons de veau, fondue vigneronne, hachi parmentier de boeuf, jambon au porto, chevreuil, clafoutis aux cerises

T°S: 14-16°C

G: 2024 - 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)