

Bourgueil Galichets 2017 Dom de La Chevalerie P.CASLOT 75 cl

Au nez se dégagent un joli bouquet de fruits rouges, de fruits noirs confiturés, à l'aération des arômes de sous bois apparaissent. La bouche est toute



Référence : 470630

Prix : 16.30 €

Descriptif :

Bourgueil Galichets 2017 Dom de La Chevalerie P.CASLOT 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 vinifié des cuvées parcelaires 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 vieilles vignes de 60 ans en moyenne évoluent sur une parcelle constituée de sables mêlés d'argile contenant des spongiaires siliceux roulés ainsi que des silex.

notes de dégustation :

Au nez se dégagent un joli bouquet de fruits rouges, de fruits noirs confiturés, à l'aération des arômes de sous bois apparaissent. La bouche est toute aussi complexe, charnue, soyeuse, les tannins sont fins , des petites notes mentholées viennent en fin de bouche.

cépage : 100 % cabernet franc, Après des macérations courtes et une vinification traditionnelle, l'élevage s'effectue en barriques anciennes selon les millésimes.

accords : cailles aux raisins ou des côtes de veau en papillotes, sandre rôti avec un beurre rouge

T°S: 16°C

G: 2021 - 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)