

# Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2012



Prix du produit :

**24,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)  
Millésime: 2012  
Appellation: Bourgueil  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Chevalerie  
RVF: 17/20  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Chevalerie" rouge 2012**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** *La fraîcheur salivante et la complexité de Chevalerie 2012 signent un vin de très haute volée, qui évolue superbement. 17/20.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** *Noblesse aromatique et raffinement de texture le poussent vers les sommets du cabernet franc, policé mais intègre. 17/20.*

**Guide Bettane et Desseauve 2016:** *Grande finesse de tannin bien qu'il soit puissant, séveux et délicat, il a tout pour plaire. Apogée de 2014 à 2025. 16/20.*

**Guide Bettane et Desseauve 2017:** *16/20. Tannin à la fois juteux et caressant, avec un profil*

---

*élégant et bien construit. On se régale déjà mais on pourra attendre. Apogée 2016 à 2025.*

**Fiche technique rédigée par le Domaine:**

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

**Les cuvées parcellaires : 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.

**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.

**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 :**

Biodynamie, **17/20 RVF** : "*vers les sommets du cabernet franc*"... Bettane & Desseauve : 16/20