

Bourgueil «Les calichets»

Domaine de la chevalerie - 2012

Encepagement

100% Cabernet Franc

Elevage

Après des macérations courtes et une vinification traditionnelle, l'élevage s'effectue en barriques anciennes selon les millésimes.

Accord Mets et Vins

A déguster sur un carré de veau ou une poêlée de champignons.



Degustation

Sa belle robe soutenue révèle des reflets grenat intenses. Au nez, c'est un joli bouquet de fruits rouges, d'épices douces et d'orange amère.

A l'aération apparaissent des notes de sous-bois et de prune. En bouche, le vin est riche avec des tanins fins et des petites touches mentholées.

Description

La Chevalerie existe depuis près de 400 ans. Emmanuel et Stéphanie sont donc la 11ème génération à s'en occuper. Autrefois travaillé en polyculture, il est devenu au siècle dernier un domaine totalement viticole.

Emmanuel et Stéphanie Caslot bichonnent leurs 34 hectares travaillés en biodynamie. En respectant les spécificités de leurs beaux terroirs de Réstigné, ils élaborent une gamme de vins cohérente et pleine de caractère.

Leurs vins sont francs comme leurs cabernets et pleins de fraîcheur. Chaque cuvée a sa propre personnalité, entre fruit, finesse et structure.