

BOURGUEIL « BRETECHE » 2017

Domaine de la Chevalerie



Situation : Ce vignoble de Touraine a pris son essor autour de l'Abbaye de Bourgueil et s'étend aujourd'hui sur une superficie de 1 279 hectares, sur 8 communes. Situé à Restigné, la Chevalerie est une longue histoire de famille, débutée en ce lieu il y a près de 400 ans. De cette lignée de Vignerons, les enfants de Pierre Caslot, aujourd'hui à la tête du domaine, ont hérités

d'un savoir-faire inestimable et d'une connaissance approfondie de chacune de leurs parcelles. Dépositaires d'une histoire, d'un style et d'un patrimoine, ils s'attachent tous trois à transmettre chaque jour leur plaisir du vin.

Encépagement : Cabernet Franc.

Terroir : Argilo-calcaire (Tuffeau)

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2024-2030

Observations : Issu d'un magnifique lieu-dit d'argiles calcaires, la cuvée Bretèche transmet toujours beaucoup d'énergie, de caractère et de vivacité. Les vignes plantées au début des années 90 nous donnent des vins intemporels, classiques et de grande garde et souvent de fabuleux accords. L'envoûtement des poivres, du cacao et du cuir dès la première inhalation. Un toucher velours, une bouche crayeuse. Des allusions mentholées... What else ?

Quelques accords : Médaillon de Veau, jus corsé, morilles et écrasé de pomme de terre, Poulet fermier jardinière de Légumes croquants...

