



## Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)



### Tarif juin 2018

#### LES BOUTEILLES 75cl

(Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL rosé « Le Rosé des Géléries 2017..... « Médaille d'Or au concours des Féminales 2018 »	5€10
TOURAINNE Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....	5€50
BOURGUEIL 2016 «Les Sablons » .....	5€50
BOURGUEIL 2016 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau » .....	6€75
« Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2017 »	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2017 « Cuvée Tradition ».....	6€00
« Médaille d'Argent au Concours des Vins du Val de Loire 2018 »	
CHINON 2016 « Le Puy Blanc ».....	6€00
« Médaille d'argent au Concours des Ligiers 2017 »	
CHINON 2016 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....	6€75
« Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2017 »	
CHINON 2015 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....	7€00
CHINON BLANC 2014 ou 2015 .....	7€50

#### FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2017.....	20€00
BOURGUEIL rosé 2017.....	18€00
CHINON rouge 2017.....	20€00

#### FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2017.....	36€00
BOURGUEIL rosé 2017.....	35€00
CHINON rouge 2017.....	36€00



Ce tarif annule et remplace les précédents. TTC départ cave Selon les stocks disponibles

## FRAIS D'EXPEDITION 2018

Zone	Départements	Forfait par envoi à une seule adresse Prix ttc par				A la bouteille	
		12 bouteilles forfait	24 bouteilles forfait	36 bouteilles forfait	48 Bouteilles forfait	De 49 à 59 bouteilles	60 Bouteilles et plus
<b>1</b>	36.37.41.49.72.86	16€90	20€90	22€50	24€50	0.49€	gratuit
<b>2</b>	03.14.16.17.18.19.22.23. 24.27.28.33.35.44.45.50. 53.56.58.61.63.79.85.87. 89	24€50	28€90	28€90	31€90	0.59€	gratuit
<b>3</b>	01.02.07.08.10.12.15.21.25.26 29.30.31.32.38.39.40.42.43.46 47.48.51.52.55.59.60.62.69.70 71.76.80.81.82.84.75.77.78.91 92.93.94.95	29€90	35€90	38€90	41€90	0.69€	gratuit
<b>4</b>	04.05.06.09.11.13.20.34.54.57 64.65.66.67.68.73.74.83.88. 90	31€90	39€90	43€90	46€90	0.79€	gratuit

**Pour toute commande supérieure à 59 bouteilles transport gratuit.**

### **Conditions de vente**

Ces prix s'entendent toutes taxes et droit de régie compris.

Le règlement s'effectue par chèque à la commande.

### ***BON DE COMMANDE ( à envoyer avec le règlement )***

Je soussigné .....

Adresse .....

N° de téléphone .....

désire faire expédier à l'adresse suivante (si différente )

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Code postal .....

VILLE .....

N° de téléphone .....

Email.....@.....

Date de livraison souhaitée...../...../.....

**Signature**

## **LE DOMAINE des GELERIES**

*Le Domaine des Géléries est situé tout proche du centre ville de BOURGUEIL « rue des Géléries », aux alentours de l'Abbaye où les moines ont implanté les premières vignes vers l'an mille.*

*Vigneron de Famille, je poursuis le travail de mes ancêtres qui ont œuvrés dans cette même rue depuis 1913. Le Domaine à la particularité d'être implanté sur les trois Appellations de BOURGUEIL, ST NICOLAS de BOURGUEIL et CHINON.*

*Les parcelles appartiennent depuis plusieurs générations aux familles*  
**MESLET-THOUET-ROUZIER**

*Aujourd'hui, l'exploitation cultive 32 hectares répartis sur plus de 45 parcelles, mon métier proche de la nature et de mes terroirs ligériens, a orienté mon choix dans une lutte parasitaire de manière modérée et raisonnée. L'environnement dans lequel nous vivons au quotidien, est guidé par la volonté d'accéder à une excellente maturité des raisins. C'est en effet cette maturité complète qui offre aux vins toute leur richesse, leur complexité mariant élégance et finesse.*

**Germain Meslet**

## **Les cuvées du DOMAINE**

**BOURGUEIL AOC**  
(Rosé)

*Vinifié par pressurage direct et saignée après une macération de quelques heures ce vin tendre et fruité égayera vos entrées et charcuteries.*

**TOURAINES Fines Bulles AOC**  
(Rosé)

*Vinifié par pressurage direct 100 % Cabernet Franc, ce vin demi-sec accompagnera apéritif, vin d'honneur et desserts.*

**BOURGUEIL AOC**  
(Cuvée Les Sablons )

*Sélection des vins les plus aromatiques du Domaine à dominante cabernet franc, sur un terroir de graviers. Cette cuvée aux tanins fondus, donne un vin fruité , d'une grande finesse . A servir sur des charcuteries du poisson ou des viandes blanches.*

*ST NICOLAS de BOURGUEIL AOC  
(Cuvée Tradition)*

*Ce vin léger et fruité est produit sur la terrasse de graviers en plein cœur du vignoble, il accompagnera vos entrées et vos viandes blanches les rôtis et la cuisine légère.*

*BOURGUEIL AOC  
(Cuvée Vieilles Vignes )*

*Elaboré à partir des meilleurs terroir de coteaux argilo-calcaire de notre domaine, cette cuvée de vignes de plus de 50 ans est constituée d'environ 90% de cabernet franc et de 10% de cabernet sauvignon L'élevage se fait en barrique de chêne durant 8 à 12 mois en fonction de la structure et de l'évolution des tanins.(2 à 3 ans de vieillissement sont souvent nécessaire, pour la meilleure expression des arômes).  
A préférer sur des viandes rouges ou sur des fromages.*

*CHINON AOC  
( Cuvée Le Puy Blanc )*

*Situé sur un coteau réputé du Chinonais cadastré Le Puy Blanc (le puy en vieux français signifie les collines, blanc sans doute à cause de la couleur du sol,) ce terroir argilo-calcaire s'exprime en puissance et en rondeur. C'est un vin typé par ces arômes de fruits rouges très mûrs et sa bouche intense et soyeuse permet une garde jusqu'à 5 ans .A servir sur des viandes rouges en sauces, gibiers ou fromages affinés.*

*CHINON AOC  
( Cuvée Vieilles Vignes )*

*Cette cuvée vieilles vignes est récoltée sur un terroir argilo-calcaire très connu du Véron « Les Picasses » à dominante cabernet franc (environ 5% de cabernet sauvignon ). Ce vin de garde est élevé environ 10 mois en barrique de chêne*

*Et s'exprime avec puissance et intensité. La matière est riche, les tanins sont bien garnis et soyeux. Ce vin de garde sera à préférer sur des viandes rouges.*

*CHINON AOC  
(Blanc)*

*Situé sur un coteau de la commune de Chinon cette cuvée 100% chenin confère des arômes de pomme/poire sa bouche fraîche et minérale accompagnera coquillages et crustacés, poissons, sushis...*