



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif juillet 2018

LES BOUTEILLES 75cl

(Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL rosé « Le Rosé des Géléries 2017..... « Médaille d'Or au concours des Féminales 2018 » « Sélectionné au Guide Hachette des Rosés 2018/2019 »	5€10
TOURAINES 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

Retrouvez les fiches techniques de chaque cuvée sur les pages suivantes.

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
1	36.37.41.49.72.86	16€90	20€90	22€50	24€50	0.49€	gratuit
2	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
3	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
4	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 le transport vous est offert.

Conditions de vente

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

Le règlement s'effectue par chèque à la commande par voie postale.

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

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Le rosé des Géléries » 2017

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 30 ans

Terroir : Sables et graviers

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage

Bouteille : BG caractère L+G 63 mm 410g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Déau station : Belle robe à la teinte saumonée.

Le nez fin et élégant se révèle au fil du temps sur des notes de pêche, abricot mêlés aux agrumes avec une pointe de citron vert.

En bouche, l'attaque fraîche s'épanouit de manière harmonieuse avec le nez. On se laissera surprendre par le grain en bouche, la belle intensité aromatique et la finale sur le côté pamplemousse qui nous fait saliver.

Accord mets/vins : A l'apéritif, accompagné d'une salade ou autour d'un grillade, ce vin vous séduira.

Distinctions : Médaille d'Or au Concours des Féminales Paris 2018.

Sélectionné au Guide Hachette des Rosés 2018-2019



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83 Fax : 02.47.97.48.73

domaine des géléries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Touraine Fines Bulles

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 4 mois d'élevage

Méthode Traditionnelle

Bouteille : 75 crémant 775 g

Bouchon Mytik : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : notes d'agrumes, souple en bouche, bon équilibre.

Accords mets : Apéritifs et deserts.



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140B OURGUEIL France

Tél: 02 47 97 74 83 Fax: 02 47 97 48 73

domaine des géléries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Les Sablons » 2016

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : environ 35 ans

Terroir : Graviers

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 63 mm 460g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Vin limpide et brillant aux reflets grenat.

Un nez agréablement frais, alliant des notes de fruits rouges frais et une pointe mentholée. La bouche dense et charnue, dévoile de jolies notes de petits fruits rouges. Belle longueur et persistance aromatique.

Conseil de garde : Cette cuvée montrera son potentiel dès les premières années (2 à 4 ans).

Accords mets/vins : Ce vin mettra en valeur tous les plats du terroir tels que les charcuteries, les viandes rouges et les fromages à pâte pressée cuite ou non cuite (comté, abondance, tomme, etc.).



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83 Fax : 02.47.97.48.73

domaine des geleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2016

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Elevage en cuve inox puis 9 mois en fûts

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 63 mm 460g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Joli couleur aux reflets rubis.

Au nez, des notes torréfiées s'entremêlent aux notes de fruits rouges mûrs.

Belte fraîcheur en finale avec un côté épicé et mentholé. Une agréable harmonie se dessine entre le nez et la bouche avec des notes de café. Ce vin est puissant, charnu et chaleureux.

Conseil de garde : Cette cuvée se dévoilera d'autant plus après quelques années de garde (5 à 8 ans). Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant une heure avant dégustation.

Accords mets/vins : Ce vin se mariera agréablement avec des viandes rouges cuites à la plancha, gibier ou dessert à base de café.

Distinction : Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2017.



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83 Fax : 02.47.97.48.73

domaine des geleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

St Nicolas de Bourgueil 2017

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 9 mois d'élevage

Bouteille : BG référence 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Couleur soutenue aux reflets cerise.

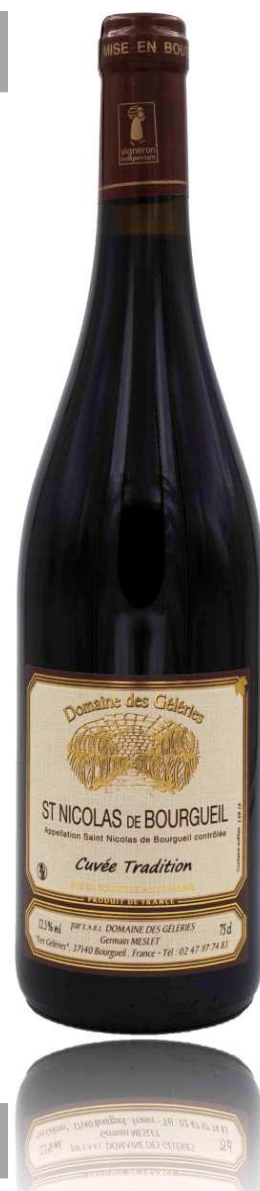
Le nez est délicat avec une belle intensité aromatique sur des notes de petits fruits rouges. La bouche harmonieuse est ronde, charnue et fruitée.

Les tanins sont soyeux et souples. L'ensemble donne un vin plaisant et agréable à consommer dès aujourd'hui.

Conseil de garde : À consommer dès cette année pour rester sur la fraîcheur et la finesse du fruit (1 à 2 ans).

Accords mets/vins : Plaisir immédiat assuré à l'apéritif, sur des poissons grillés ou des viandes blanches.

Distinction : Médaille d'argent au Concours des Vins du Val de Loire 2018.



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83 Fax : 02.47.97.48.73

domaine des géléries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Le Puy Blanc » 2016

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 40 ans

Terrain : Calcaire

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 16 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 63 mm 460g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Jolie robe aux reflets grenat. Belle brillance.

Nez fin et élégant sur des notes torréfiées et de fruits mûrs. La bouche ample révèle des tanins soyeux, velouté accompagné de notes de petits fruits rouges mêlés à une touche de caramel. On se laissera porté par une bonne longueur en bouche, salivante.

Conseil de garde : 1 à 4 ans. Dans la première année, possibilité de carafier le vin 1 heure avant afin d'apprécier la palette aromatique

Accord mets/vins : Ce vin s'accompagnera parfaitement avec des plats en sauce, de la charcuterie, fromages ou dessert chocolaté.

Distinction : Médaille D'argent au Concours des Ligiers 2017.



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tel: 02.47.97.74.83 Fax: 02.47.97.48.73

domaine des géléries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Vieilles Vignes » 2016

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Elevage en cuve inox puis 9 mois en fûts

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 63 mm 460g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Couleur profonde aux reflets cerise.

Le nez toasté et épicé est soutenu par des notes de fruits mûrs.

La bouche chaleureuse, puissante et structurée par des tanins élégants donne à ce vin un beau potentiel de garde.

Conseil de garde : Cette cuvée se dévoilera d'autant plus après quelques années de garde (5 à 8 ans). Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant une heure avant dégustation.

Accords mets/vins : Ce vin sublimerait les viandes grillées, les plats en sauce, les fromages de caractère.

Distinction : Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2017



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02 47 97 74 83 Fax : 02 47 97 48 73

domaine des geleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Vieilles Vignes » 2015

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Elevage en cuve inox puis 9 mois en fûts

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 63 mm 460g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Jolie robe brillante couleur rubis.

Une belle complexité aromatique mêlant des notes florales à une fraîcheur réglissée. L'attaque franche et souple dévoile des tanins soyeux. La bouche monte en puissance et laissera une saveur épicée.

Conseil de garde : Cette cuvée se dévoilera d'autant plus après quelques années de garde (3 à 6 ans). Possibilité de le découvrir plus précocement en le caefant à température ambiante 1 heure avant dégustation.

Accords mets/vins : Ce vin accompagnera parfaitement les plats généreux tels que les viandes rouges grillées (côte de bœuf à la cheminée), les gibiers et les fromages à pâte persillée (bleu d'Aubergne, Gorgonzola, Roquefort, etc.).



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83 Fax : 02.47.97.48.73

domaine des géléries @ orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Blanc » 2015

Cépage : Chenin

Age des vignes : 10 ans

Terroir : Sableux

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 63 mm 460g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Vin blanc limpide et brillant aux reflets jaune pâle.

Le nez est intense et franc. Il exhale des notes florales et minérales. La bouche est tout en équilibre entre une attaque acidulée et un milieu de bouche gourmand, gras et volumineux. La finale est puissante et s'étend sur des notes de kumquats et de pamplemousses roses.

Accords mets/vins : Plaisir immédiat assuré à l'apéritif, sur des poissons ou avec du fromage de chèvre.



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83 Fax : 02.47.97.48.73

domaine.de.sg.eleries@orange.fr