



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif février 2019

LES BOUTEILLES 75cl

(Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL rosé « Le Rosé des Géléries 2017..... « Médaille d'Or au concours des Féminales Paris 2018 »	5€10
TOURAINE Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....	5€50
BOURGUEIL 2017 «Les Sablons » « Médaille de Bronze au Concours Général Agricole Paris 2018»	5€50
BOURGUEIL 2017 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau »	6€75
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2017 « Cuvée Tradition »..... « Médaille d'Argent au Concours des Vins du Val de Loire 2018 »	6€00
CHINON 2017 « Le Puy Blanc »..... « Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants Paris 2018 »	6€00
CHINON 2016 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau »..... « Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2017 »	6€75
CHINON 2017 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau »..... « Médaille d'Or au Concours des Féminales Paris 2018 »	6€75
CHINON BLANC 2015	7€50
JUS DE RAISIN « Le Raisin des Géléries ».....	3€00

FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2017.....	20€00
BOURGUEIL rosé 2018.....	18€00
CHINON rouge 2017.....	20€00

FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2017.....	36€00
BOURGUEIL rosé 2018.....	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 2019

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€90	28€90	29€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	39€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 37140 B 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 » 2017

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : environ 35 ans

Terroir : Gravier

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 : Une belle robe rouge soutenue. Ce vin nous séduit progressivement par son élégance et sa profondeur. Sa bouche ample et fraîche accompagnée de tanins soyeux, en font un vin doté d'un bel équilibre. Ses notes finales de chocolat noir réinvitent à la dégustation.

Conseil de garde : 3-5 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2 heures avant dégustation

Accords mets/vins : Ce vin s'accordera parfaitement avec un tartare de bœuf, un parmentier de canard

Distinction : Médaille de Bronze au Concours général Agricole Paris 2018



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83

domaine des geleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2017

Cépage : Cabern et 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 : Sous une robe intense aux reflets violine, ce vin nous dévoile toute son élégance. Suave et complexe, on peut voir s'associer subtilement des arômes de fruits noirs aux notes de pain grillé et de vanille. On retrouve avec gourmandise ces arômes en bouche. Les tannins fondus et veloutés augurent sans nul doute une belle évolution à venir. Les notes de caramel et de vanille en finale font saliver.

Conseil de garde : 3-6 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2 heures avant dégustation

Accords mets et vins : Ce vin sublimer vos plats en sauce, la charcuterie ou une côte de bœuf



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83 Fax : 02.47.97.48.73

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

St Nicolas de Bourgueil 2017

Cépage : Cabern et franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Sables

Elevage en cuve in ox

Mise en bouteilles après 9 mois d'élevage

Bouteille : BG référencé 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Drapé d'une robe rouge aux reflets violine, ce vin s'exprime sur des notes de petits fruits rouges. Il nous surprend par sa fraîcheur en bouche, ses tanins soyeux, ses notes de myrtilles et de groseilles ainsi que par sa finale joyeusement épicée. Tout simplement gourmand, à partager.

Conseil de garde : A 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

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Le Puy Blanc » 2017

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 40 ans

Terroir : 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 : Les premières senteurs de café, de réglisse, de pain d'épice et de fruits noirs montrent toute la complexité de ce vin. Une belle attaque, tout en fraîcheur, se prolonge avec des notes de fruits mûrs et une finale puissante. On se souviendra de cette longueur en bouche salivante.

Conseil de garde : 2-6 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2 heures avant dégustation

Accords mets et vins : Ce vin se dégustera agréablement avec des viandes grillées, des fromages affinés ou un gigot d'agneau

Distinction : Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants Paris 2018



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140B OURGUEIL France

Tél : 02 47 97 74 83

domaine des geleries@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.geleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Chinon « Vieilles Vignes » 2017

Cépage : Cabern et 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.

Déaustation : Nez tout en finesse sur des notes de petits fruits rouges et d'épices comme la cannelle. La bouche très volumineuse révèle une belle matière et des fruits rouges bien mûrs presque confiturés. Ce vin présente un fort potentiel de garde.

Conseil de garde : 3-8 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2 heures avant dégustation

Accords mets et vins : Ce vin s'accompagnera à merveille avec les tajines, le poulet basquaise ou un ossobucco

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Féminales Paris 2018



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 des geleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Jus de Raisin

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 35 ans

Terroir: Sables & Gravieres

Mise en bouteilles après 2 jours de récolte.

Maintien au froid puis pasteurisation

Millésime 2018

Dégustation : Couleur grenat,

Le nez fruit frais raisin/cassis.

La bouche savoureuse, sucrée, sans acidité, nous rappelle les vendanges.

Conseil de garde : Une DLUO de 2 ans soit 10/2020 pour ce cru 2018

Accords mets/vins : Pour les petits et les grands à toute heure...



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140B OURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domaine des geleries@orange.fr