



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

Fax : 02.47.97.48.73



Tarif novembre 2017

LES BOUTEILLES 75cl

(Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL rosé « Le Rosé des Géléries 2016.....	5€10
TOURAINES Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....	5€40
BOURGUEIL 2016 «Les Sablons »	5€40
BOURGUEIL 2015 «Les Sablons »	5€40
BOURGUEIL 2016 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau »	6€75
« Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2017 »	
BOURGUEIL 2015 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau »	6€90
« Médaille d'argent au Concours des Ligiers 2016 »	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 « Cuvée Tradition ».....	5€90
CHINON 2015 « Le Puy Blanc ».....	5€90
« Médaille de Bronze au Concours des Féminales 2016	
CHINON 2016 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....	6€75
« Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2017 »	
CHINON 2015 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....	6€90
CHINON BLANC 2014	7€50

FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2016.....	19€00
CHINON rouge 2016.....	19€00

FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2016.....	35€00
CHINON rouge 2016.....	35€00

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

FRAIS D'EXPEDITION 2017

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 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...