



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif novembre 2020

LES BOUTEILLES 75cl (Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL rosé « Le Rosé des Géléries 2019.....	5€10
TOURAINNE Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....	5€50
BOURGUEIL 2019 «Les Sablons » « Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2020»	5€70
BOURGUEIL 2017 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau » « Sélection Guide Hachette des Vins 2020 »	6€75
BOURGUEIL 2018 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau » « Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2019 »	6€90
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2019 « Cuvée Tradition ».....	6€20
CHINON 2018 « Le Puy Blanc »..... « Médaille d'Argent au Concours des Vins de Loire 2019 »	6€20
CHINON 2018 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau »..... « Médaille d'Or au Concours des Féminales Paris 2020 »	6€90
CHINON BLANC 2019.....	8€00
JUS DE RAISIN « Le Raisin des Géléries ».....	3€00

FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2018.....	20€00
BOURGUEIL rosé 2019.....	Epuisé
CHINON rouge 2018.....	20€00

FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2018.....	36€00
BOURGUEIL rosé 2019.....	Epuisé
CHINON rouge 2018.....	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 2020

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

***cette gratuité du port est valable uniquement sur une commande de vins en bouteilles pour une livraison en France métropolitaine, pour une commande de vins en vrac, merci d'envoyez votre demande par mail. (Département et volume souhaité).**

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 rosé 2019

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 4 mois d'élevage

Bouteille : BG caractère L+G 63 mm 410g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

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

Accords mets : Apéritif, entrées, charcuteries, barbecues, pizza, sushis...



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@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 GELERIES 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

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Les Sablons » 2019

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 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : La robe rubis intense s'ouvre sur des subtils arômes de fraise des bois, de cassis et de réglisse.

En bouche, l'attaque est sucrante, les tanins sont enrobés.

Un vin agréable, ample avec un joli fruit. Une vraie gourmandise.

Conseil de garde : 1 à 5 ans.

Accords mets/vins : A déguster sur des viandes blanches, de la charcuterie ou sur des mets classiques.

Distinction : Médaille d'Or Concours des Ligiers 2020



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 violette, 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 sublimerait 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

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2018

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 : Un premier nez qui donne le ton, avec des notes de petits fruits rouges. Le nez s'ouvre par la suite sur des arômes de cerises noires mêlées à des notes grillées. Ce vin riche et profond nous surprend par sa belle fraîcheur en bouche. On trouve toute l'élégance des tanins fins, un joli fruit qui ramène de la gourmandise et un bel élevage maîtrisé.

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

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

Distinction : Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2019



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain
Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

St Nicolas de Bourgueil 2019

Cépage : Cabernet franc

Âges des vignes : 25 ans

Terrain : Sables

Élevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 7 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 63 mm 460g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Ce vin rouge aux reflets rubis dévoile un nez rafraîchissant sur des arômes de petits fruits rouges tels que le cassis. La bouche est gourmande, souple et bien équilibrée. L'attaque est sucrante, les tanins sont soyeux et les notes de fruits rouges et épicés nous accompagnent tout en longueur. Ce saint Nicolas de Bourgueil peut être servi à l'apéritif, sur des viandes blanches ou lors d'un barbecue.

Conservation : À consommer dès cette année pour rester sur la fraîcheur et la finesse du fruit (1 à 4 ans).

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



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain
Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Le Puy Blanc » 2018

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 40 ans

Terroir : Calcaire

Elevage en cuve in ox

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 structurées 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 Vins de Loire 2019



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain
Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Vieilles Vignes » 2018

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Élevage 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 tannins 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 carafant 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).

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Feminalise 2020.



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain
Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Blanc » 2019

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 : Ce vin blanc aux reflets dorés s'exprime sur des arômes de fruits jaunes et de tilleul. Un nez frais et expressif évoluant sur des notes citronnées et de zeste d'orange. La bouche est bien équilibrée, gourmande et minérale avec ces arômes d'agrumes et d'abricot.

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



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



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 2020

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 10/2022 pour ce cru 2020

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



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr