



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif Octobre 2022

LES BOUTEILLES 75cl (Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL rosé « Le Rosé des Géléries 2021..... « 2 étoiles Guide Hachette des Vins 2023 »	5€20
TOURAINNE Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....	5€70
BOURGUEIL 2021 «Les Sablons » « Médaille d'Argent au Concours de Macôn 2022»	5€70
BOURGUEIL 2019 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau » « Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2020»	6€90
BOURGUEIL 2020 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau » « Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2021 »	6€90
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2021 « Cuvée Tradition ».....	6€20
CHINON 2020 « Le Puy Blanc »..... « Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2021 »	6€20
CHINON 2020 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau »..... « Médaille d'Argent au concours des Vins du Val de Loire 2021 »	6€90
CHINON BLANC 2021..... « Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2022 »	épuisé
JUS DE RAISIN « Le Raisin des Géléries ».....	3€00

FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2019.....	20€00
BOURGUEIL rosé 2021.....	18€00
CHINON rouge 2019.....	20€00

FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2019.....	36€00
BOURGUEIL rosé 2021.....	35€00
CHINON rouge 2019.....	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 2022

Pour toute commande supérieure à 59 bouteilles le transport vous est offert*.

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	04.05.06.09.11.13.34.54.57. 64.65.66.67.68.73.74.83. 88. 90	31€90	39€90	43€90	46€90	0.79€	gratuit

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'envoyer 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
ou en ligne sur le site <https://domainedesgeleries.com>**

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

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil rosé 2021

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 3 mois d'élevage

Bouteille : BG caractère L+G 63 mm 410g

Bouchon DIAM: Garanti sans goût de bouchon.



Dégustation : notes d'agrumes, aromatique souple en bouche.

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

Distinction: 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2023

DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

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 : robe rose pâle saumonée, notes d'agrumes, souplesse et élégance en bouche.

Accords mets : Apéritifs et desserts.



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

Bourgueil « Les Sablons » 2020

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 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.

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'Argent Concours des Ligiers 2021



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2019

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 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Ce Bourgueil, aux reflets rubis s'ouvre délicatement sur des notes torréfiées et de fruits noirs.

Ce vin riche nous dévoile des tanins fins et élégants. Les notes de moka, fruits noirs et de caramel nous enivrent.

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'Or au Concours Général Agricole 2020



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2020

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 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.



Dégustation : Un nez frais et délicat pour ce bourgueil aux reflets rubis. La fraise, la framboise s'accordent avec les notes torréfiées. Un nez très expressif et une bouche suave avec une jolie matière. Un solide potentiel

Ce vin sublimer vos plats en sauce, votre charcuterie ou vos côtes de boeuf

Conseil de garde : 3-7 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2h avant dégustation.

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2021
Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2022

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

St Nicolas de Bourgueil 2021

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 7 mois d'élevage

Bouteille : BG référence 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Une Robe éclatante aux reflets rubis. Un nez solaire qui évoque les fruits rouges et la violette. Une bouche fruitée, charnue avec des tanins veloutés. Une finale épicée et sapide qui invite de nouveau à la dégustation. Un Saint Nicolas de Bourgueil généreux.

Conseil de garde : 1-3 ans.

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera parfaitement vos tapas ou viandes blanches



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Chinon « Le Puy Blanc » 2020

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 40 ans

Terroir : Calcaire

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 : Ce vin présente une belle robe rubis. Il délivre des arômes de fruits rouges (fraise des bois, framboise) mêlés à des notes d'épices et de vanille. Une bouche soyeuse, ample et fruitée. Une finale persistante et enivrante avec des notes de moka.

A consommer avec des viandes grillées, des plats épicés ou des fromages affinés.

Conseil de garde : 3-7 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 1h avant dégustation.

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2021
Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2022



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Chinon « Vieilles Vignes » 2020

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Elevage en cuve inox puis 8 mois en fûts

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Bouteille : BG référence 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.



Dégustation : Le nez est riche et profond pour ce vin aux reflets rubis. Les notes torréfiées s'intègrent avec élégance aux fruits noirs et à la cerise griotte. La bouche est juteuse et harmonieuse. Une jolie matière délicate, complexe et persistante. Du caractère et du potentiel pour ce Chinon vieilles vignes 2020.

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'Argent au Concours de Vins de Loire 2021.
Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2022

DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Chinon « Blanc » 2021

Cépage : Chenin

Age des vignes : 12 ans

Terroir : Sableux

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 4 mois d'élevage

Bouteille : BG référence L+G 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Ce vin blanc aux reflets dorés s'exprime sur des arômes d'agrumes. 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 fruits de la passion.

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

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2022



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 2021

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 10/2023 pour ce cru 2021

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