



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif Juillet 2023

LES BOUTEILLES 75cl (Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL rosé « Le Rosé des Géléries 2022.....»	5€30
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2023 »	
« Sélectionné par le journal « Le Monde » art. juin 2023 »	
TOURAINNE Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....»	5€80
BOURGUEIL 2021 «Les Sablons »	5€90
« Médaille d'Argent au Concours de Macôn 2022 »	
BOURGUEIL 2020 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau »	7€20
« Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2021 »	
« Guide Hachette 2023 »	
	7€20
BOURGUEIL 2021 « Cuvée Vieilles Vignes sur Tuffeau »	
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2022 »	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2022 « Cuvée Tradition ».....»	6€50
« Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants Paris 2023 »	
CHINON 2021 « Le Puy Blanc ».....»	6€50
« Médaille d'Or au Concours des Vins de Loire 2022 »	
CHINON 2021 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....»	7€20
« Médaille d'Or au Concours des Féminales Paris 2022 »	
CHINON BLANC 2022.....»	9€00
JUS DE RAISIN « Le Raisin des Géléries ».....»	3€20

FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2020.....»	21€00
BOURGUEIL rosé 2022.....»	19€00
CHINON rouge 2020.....»	21€00

FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2020.....»	37€00
BOURGUEIL rosé 2022.....»	36€00
CHINON rouge 2020.....»	37€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 2023

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	18€50	22€90	24€90	26€90	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	26€90	32€90	34€90	37€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	31€90	39€90	42€90	45€90	0.79€	gratuit
4	04.05.06.09.11.13.34.54.57. 64.65.66.67.68.73.74.83. 88. 90	35€90	44€90	47€90	49€90	1€00	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 2022

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, souple en bouche, bon équilibre.

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

Distinction : Médaille d'Argent au Concours des Ligers 2023
Sélectionné par le Journal le Monde article 24/06/23



DOMAINE DES GÉLÉRIES 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 GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Les Sablons » 2021

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 : Garantis sans goût de bouchon.

Dégustation : Ce vin rouge aux reflets rubis s'exprime sur la cerise griotte et le cassis. Après ouverture il s'intensifie sur des arômes de violette et de réglisse. La bouche est juteuse et fruitée.

Conseil de garde : 1 à 5 ans.

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

Distinction : Médaille d'Argent Concours de Mâcon 2022



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 sublimerà 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

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2021

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 : Le nez est concentré et complexe pour ce vin aux reflets rubis. Le premier nez délivre des notes de fruits rouges mûrs. Après aération, le nez se complexifie avec des arômes torréfiés : vanille, amande grillée. On retrouve cette harmonie en bouche avec une belle structure charnue.

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

Distinction : Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 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 2022

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage

Bouteille: BG référence 55 mm 560g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.



Dégustation :

La couleur rouge profonde donne le ton.

Le nez est intense et dense avec ses arômes de fraises mûrs, cerise, confiture de framboise qui se mêle agréablement aux arômes de moka et violette. On retrouve en bouche ses notes de confitures de fruits rouges soulignées par des tanins élégants et enrobés. Un vin équilibré et gourmand.

Conseil de garde : 1 à 3 ans.

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

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants Paris 2023



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 » 2021

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 framboise. Il délivre des arômes de fruits rouges (fraise des bois, framboise). La bouche est soyeuse, ample et fruitée. Les tanins sont fins et élégants.

Des notes vanillées apportent une jolie douceur en final. Un Chinon d'une belle finesse.

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 Vins de Loire 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 » 2021

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 : Un chinon intense et généreux. Le nez nous séduit tout de suite avec des notes de fruits rouges confiturés et des arômes délicatement torréfiés. En bouche, une jolie structure généreuse et volumineuse continue de nous séduire avec une belle persistance aromatique.

Un beau chinon qui promet une belle évolution.

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 Féminales Paris 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

Chinon « Blanc » 2022

Cépage : Chenin

Age des vignes : 14 ans

Terroir : Sableux

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 3 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.



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

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