



## Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)



### Tarif Nombre 2024

#### LES BOUTEILLES 75cl (Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL 2023 rosé « Le Rosé des Géléries ».....	5€30
« Médaille Grand or au Concours des Ligiers 2024 »	
TOURAINNE Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....	5€80
BOURGUEIL 2022 «Les Sablons » .....	6€50
« Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2023 »	
BOURGUEIL 2023 « Les Sablons ».....	6€00
« Médaille d'or au Concours des Ligiers 2024 »	
BOURGUEIL 2022 « Cuvée Vieilles Vignes ».....	7€50
« Médaille d'or au Concours des Ligiers 2023 »	
BOURGUEIL 2023 « Cuvée Vieilles Vignes ».....	7€50
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2024 »	
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2023 « Cuvée Tradition ».....	6€50
CHINON 2023 « Le Puy Blanc ».....	6€50
« Médaille d'or au Concours des Ligiers 2024 »	
CHINON 2022 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....	7€50
« Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2024 »	
CHINON 2023 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....	7€50
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2024 »	
JUS DE RAISIN « Le Raisin des Géléries ».....	3€00

#### FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2021.....	21€00
BOURGUEIL rosé 2023.....	19€00
CHINON rouge 2021.....	21€00

#### FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2021.....	37€00
BOURGUEIL rosé 2023.....	36€00
CHINON rouge 2021.....	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 2024

**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	19€50	23€90	25€90	27€90	0.50€	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	27€90	33€90	35€90	38€90	0.60€	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	32€90	40€90	43€90	46€90	0.80€	gratuit
4	04.05.06.09.11.13.34.54.57. 64.65.66.67.68.73.74.83. 88. 90	36€90	45€90	48€90	50€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'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  
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 33 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 2023

*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 : *La robe est brillante et lumineuse couleur rose aux nuances abricot s'ouvre sur un nez fin et délicat qui associe les odeurs des fruits rouges (fraise, framboise) à celle de bonbons à la banane. La bouche à l'attaque fraîche offre un bel équilibre ainsi que des arômes fruités (cerise, pamplemousse rose) qui persistent dans une finale élégante, gourmande et longue.*

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

Distinction : *Médaille Grand Or au Concours des Ligiers 2024*



**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

# 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](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

## FICHE TECHNIQUE

# Bourgueil « Les Sablons » 2022

*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 cuvée les sablons présente un nez très expressif et intense de petits fruits rouges mûrs tel que la cerise griotte et le cassis. Des arômes de violette et de moka viennent compléter cette belle palette aromatique. La bouche est généreuse, bien équilibrée avec une structure voluptueuse. On retrouve en final les arômes de moka et de fruits rouges juteux.

Conseil de garde : 2-5 ans.

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

Distinction : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole Paris 2023



**DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain**

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



## FICHE TECHNIQUE

# Bourgueil « Les Sablons » 2023

*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 : Un nez très expressif et gourmand de petits fruits rouges tel que la fraise des bois et la framboise.

L'aération nous révèle des délicats arômes de violette, moka et caramel. La bouche est une gourmandise. Les tanins enrobés apportent beaucoup de volume et de sucrosité en bouche. Un vin prêt pour la dégustation

Conseil de garde : 1-3 ans.

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

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2024.



**DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain**

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

## FICHE TECHNIQUE

# Bourgueil « Vieilles Vignes » 2022

*Cépage : Cabernet franc*

*Age des vignes : 50 ans*

*Terroir : Argilo-calcaire*

*Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage*

*Bouteille : BG référence 63 mm 560g*

*Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.*

Dégustation : Robe rubis. Le nez est intense, riche et complexe. Les notes torréfiées de cacao, épices douces et amandes grillées s'allient parfaitement aux notes de fruits noirs et de cerise kirschée. La bouche est sucrante et gourmande. Les notes de fruits rouges frais explosent en bouche avec des arômes plus caramélisés et vanillés. La structure est riche et volumineuse.

Conseil de garde : 3-10 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2h avant dégustation.

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2023



**DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain**

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



## FICHE TECHNIQUE

# Bourgueil « Vieilles Vignes » 2023

*Cépage : Cabernet franc*

*Age des vignes : 50 ans*

*Terroir : Argilo-calcaire*

*Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage*

*Bouteille : BG référence 63 mm 560g*

*Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.*

Dégustation : Nez intense sur des notes grillées, grains de café et pain d'épices. Les fruits rouges mûrs annoncent la belle maturité de ce bourgueil. L'attaque en bouche est toute en délicatesse, sur le fruit. La structure tannique est enrobée et élégante. Des arômes de caramel, chocolatés persistent longuement en bouche.

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

Distinction : Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2024



**DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain**

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)



## FICHE TECHNIQUE

# St Nicolas de Bourgueil 2023

*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:

Un Saint Nicolas de Bourgueil frais et croquant. Le nez est une belle expression de fruits rouges juteux (fraise, framboise) et de violette. La bouche est gourmande et bien équilibrée. Les tanins souples et enrobés apportent beaucoup de sucrosité. Les arômes poivrés et épicés en finale soulignent la persistance en bouche

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.



## FICHE TECHNIQUE

# Chinon « Le Puy Blanc » 2023

*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 : Un nez intense et complexe pour ce Chinon Puy Blanc. Un beau fruit pur et mûrs (fruits rouges). L'évolution après aération nous transporte tout au long de la dégustation allant des arômes de vanille, violette jusqu'à des notes plus fumées et de fruits noirs. La bouche montre l'élégance et la finesse des tanins sur cabernet franc. Un joli Chinon à conserver et à partager

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 2024



**DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain**

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

## FICHE TECHNIQUE

# Chinon « Vieilles Vignes » 2022

*Cépage : Cabernet franc*

*Age des vignes : 50 ans*

*Terroir : Argilo-calcaire*

*Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage*

*Bouteille : BG référence 55 mm 560g*

*Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.*

Dégustation : Ce Chinon présente un nez chaleureux avec une belle complexité. Les notes de fruits rouges bien mûres se fondent agréablement aux arômes plus complexes de cacao, chocolat noir, notes grillées. La bouche est très charnue et volumineuse. La structure est imposante avec une jolie sucrosité. Un vin d'une belle longueur et persistance.

Conseil de garde : 5-10 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 1h avant dégustation.



**DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain**

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



## FICHE TECHNIQUE

# Chinon « Vieilles Vignes » 2023

*Cépage : Cabernet franc*

*Age des vignes : 50 ans*

*Terroir : Argilo-calcaire*

*Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage*

*Bouteille : BG référence 55 mm 510g*

*Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.*

Dégustation : Un nez juteux avec une belle complexité. Les notes de fruits rouges liés aux arômes de cacao, chocolat noir et épices douces nous transporte. La bouche est très charnue avec des tanins fins et délicats. On retrouve les fruits rouges mûrs et les arômes fumées et poivrées en final. Un chinon très persistant et enivrant

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'Argent au Concours des Ligiers 2024



**DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain**

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

[domainedesgeleries@orange.fr](mailto: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 2023*

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 10/2025 pour ce cru 2023

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](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)