



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif Octobre 2025

LES BOUTEILLES 75cl (Par caisse de 6 bouteilles)

BOURGUEIL 2024 rosé « Le Rosé des Géléries »..... 5€30
« Médaille d'or au Concours des Ligiers 2025 »
« Sélection Guide Hachette des Vins 2026 »

TOURAINES Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries »..... 5€80

BOURGUEIL 2023 « Les Sablons »..... 6€00
« Médaille d'or au Concours des Ligiers 2024 »

BOURGUEIL 2023 « Cuvée Vieilles Vignes »..... 7€50
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2024 »
« Sélection Guide Hachette des Vins 2026 »

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2024 « Cuvée Tradition »..... 6€50

CHINON 2024 « Le Puy Blanc »..... 6€50

CHINON 2023 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau »..... 7€50
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2024 »
« Coup de Cœur Guide Hachette des Vins 2026 »

CHINON BLANC 2024 «Chenin »..... Epuisé
« Médaille Grand Or au Concours des Ligiers 2025 »

JUS DE RAISIN « Le Raisin des Géléries »..... 3€20

FONTAINE A VIN de 5 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2023..... 21€00

BOURGUEIL rosé 2024..... 19€00

CHINON rouge 2023..... 21€00

FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2023..... 37€00

BOURGUEIL rosé 2024..... 36€00

CHINON rouge 2023..... 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 2025

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.

Vignerons de Famille, je poursuis le travail de mes ancêtres qui ont œuvrés dans cette même rue depuis 1913. Le Domaine a 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 2024

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 : La robe est brillante et lumineuse couleur rose s'ouvre sur un nez fin et délicat qui associe les

odeurs des fruits rouges (fraise, framboise) à celle de bonbons. La bouche à l'attaque fraîche offre un bel équilibre

ainsi que des arômes fruités (pamplemousse rose) qui persistent dans une finale élégante, gourmande et longue.

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

Distinction: Médaille Or Ligers 2025
Sélection Guide Hachette des Vins 2026

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 GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

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

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
Sélectionné au Guide Hachette des Vins 2026



DOMAINE DES GÉLÉRIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

St Nicolas de Bourgueil 2024

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 530g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation :

En cours de réalisation...

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.



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 » 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 épicées 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

Coup de Cœur Guide Hachette des Vins 2026



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr