

## **Tarif Janvier 2026**

### **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 2024 « Les Sablons ».....	6€00
« Médaille d'or au Concours de Lyon 2025 »	
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 2025 «Chenin ».....	9€00
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

**Retrouvez les fiches techniques de chaque cuvée sur les pages suivantes.**

## **FRAIS D'EXPEDITION 2026**

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

<b>Zone</b>	<b>Départements</b>	<b>Forfait par envoi à une seule adresse Prix ttc par</b>				<b>A la Bouteille</b>	
		<b>12 bouteilles forfait</b>	<b>24 bouteilles forfait</b>	<b>36 bouteilles Forfait</b>	<b>48 Bouteilles forfait</b>	<b>De 49 à 59 bouteilles</b>	<b>60 Bouteilles et plus</b>
<b>1</b>	36.37.41.49.72.86	19€50	23€90	25€90	27€90	0.50€	gratuit
<b>2</b>	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
<b>3</b>	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
<b>4</b>	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 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](mailto: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](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

# Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



## FICHE TECHNIQUE

# Bourgueil « Les Sablons » 2024

*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 63 mm 510g*

*Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.*

Dégustation : Le nez est gourmand dominé par des arômes de cerise griotte, framboises relevés d'une subtile touche vanillée. La bouche est souple et fruitée, l'aromatique se prolonge sur des notes florales et épicées. Un vin encore sur sa jeunesse mais déjà très plaisant.

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 de Lyon 2025.



**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 « 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)

# Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



## FICHE TECHNIQUE

# Bourgueil « Vieilles Vignes » 2023

*Cépage : Cabernet franc*

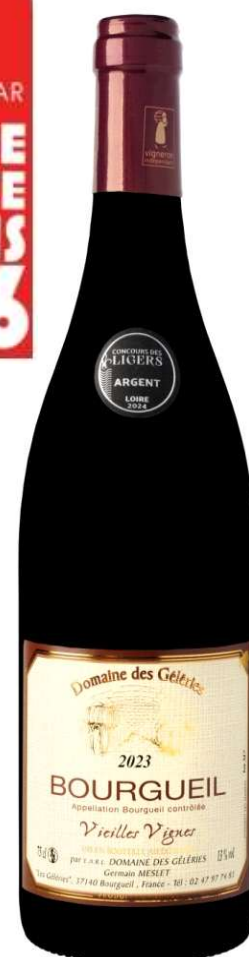
*Age des vignes : 50 ans*

*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  
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](mailto: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 63 mm 510g*

*Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.*

Dégustation : A l'œil, la robe est rubis traduisant la jeunesse et la fraîcheur du millésime. Le nez est expressif, dominé par les fruits rouges croquants framboise, cerise accompagnés d'une belle fraîcheur, d'épices et une pointe de réglisse viennent compléter ce bouquet aromatique séduisant.

La bouche révèle un bel équilibre, La texture est fluide, les tanins sont souples et soyeux, portés par une belle gourmandise. On retrouve des arômes de cassis juteux, avec une finale sur la groseille.

Un vin rafraichissant, convivial, à déguster dès à présent légèrement rafraichi

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](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

## FICHE TECHNIQUE

# Chinon « Le Puy Blanc » 2024

*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 : Le nez séduit par sa fraîcheur et sa finesse, mêlant des arômes de fruits rouges croquants : fraise des bois, framboise, à des notes plus douces et patinées de vanille et amandes grillées. La bouche est onctueuse avec une belle expression fruitée. Les tanins, souples et enrobés. L'ensemble est harmonieux et délicat

A consommer avec des viandes grillées ou/et des fromages affinés.

Conseil de garde : 1-4 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

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](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

## FICHE TECHNIQUE

# Chinon « Blanc » 2025

*Cépage : Chenin*

*Age des vignes : 15 ans*

*Terroir : Sableux*

*Elevage en cuve inox*

*Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage*

*Bouteille : BG référence L+G 63 mm 410g*

*Bouchon : 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](mailto:domainedesgeleries@orange.fr)

## 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 2025*

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 10/2027 pour ce cru 2025

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)