



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif Juin 2026

LES BOUTEILLES 75cl (Par carton de 6 bouteilles)

BOURGUEIL 2025 rosé « Le Rosé des Géléries ».....	5€40
« Médaille d'or au Concours de Lyon 2026 »	
TOURAINNE Fines Bulles Rosé « Les Bulles des Géléries ».....	5€80
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 »	
BOURGUEIL 2024 « Cuvée Vieilles Vignes ».....	7€50
« Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2025 »	
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2024 « Cuvée Tradition ».....	6€50
CHINON 2024 rouge « Le Puy Blanc ».....	6€50
CHINON 2024 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau ».....	7€50
« Médaille d'Or au Concours des Ligiers 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 2025.....	19€00
CHINON rouge 2023.....	21€00

FONTAINES A VIN de 10 litres (longue conservation)

BOURGUEIL rouge 2023.....	37€00
BOURGUEIL rosé 2025.....	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 2026

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

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil rosé 2025

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage

Bouteille : SV ROBLE 63 mm 500g

Bouchon Classic Green : 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 d'Or au Concours de Lyon 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 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 » 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

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 annonce la belle maturité de ce bourgueil. L'attaque en bouche est tout en délicatesse, sur le fruit. La structure tannique est enrobée et élégante. Des arômes de caramel, chocolatés persiste 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 Ligés 2024
Sélectionné au 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

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2024

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Bouteille : BG référence 63 mm 510g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Le nez s'ouvre sur des notes florales subtiles, rapidement rejointes par des arômes fumés, grillés. La bouche est équilibrée et harmonieuse. On retrouve les notes grillées et de moka perçues au nez, qui s'étirent avec souplesse. Après aération, le vin gagne en profondeur et dévoile de délicates touches épicées. Un vin harmonieux et évolutif, qui demande un peu de patience dans le verre pour révéler toute sa richesse

Conseil de garde : 1-5 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2h avant dégustation.

Distinction : Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2025



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 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

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

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Vieilles Vignes » 2024

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Bouteille : BG référence II 63 mm 510g

Bouchon DIAM : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Une robe limpide et brillante de couleur grenat, promettant une belle expérience sensorielle. Au premier contact, il séduit par ses arômes de fruits noirs, notamment de cerise mure, rehaussés de notes vanillés et de réglisse. En bouche, sa rondeur et sa souplesse se révèlent, accompagnés de tanins fondus qui apportent une belle harmonie.

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

Conseil de garde : 3-6 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 1h avant dégustation.

Distinction : Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2026



DOMAINE DES GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

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

Domaine des Géléries

Vignerons depuis 1913



FICHE TECHNIQUE

Jus de Raisin

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 35 ans

Terroir : Sables & Graviers

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