



Domaine des Géléries

M. MESLET GERMAIN

Les Géléries

37140 BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr



Tarif Octobre 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 »

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

BOURGUEIL 2025 « Les Sablons »..... 6€20
« Médaille d'or au Concours de Lyon 2026 »

BOURGUEIL 2024 « Cuvée Vieilles Vignes »..... 7€50
« Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2025 »

BOURGUEIL 2025 « Cuvée Vieilles Vignes »..... 7€90
« Médaille de Bronze au Concours Général Agricole Paris 2026 »

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2025 « Cuvée Tradition »..... 6€50
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2026 »

CHINON 2025 rouge « Le Puy Blanc »..... 6€80
« Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2026 »

CHINON 2024 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau »..... 7€50
« Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2026 »
« Guide Hachette des Vins 2027 »

CHINON 2025 « Cuvée Vieilles Vignes de Coteau »..... 7€90
« Médaille Grand Or au Concours des Ligiers 2026 »

CHINON BLANC 2025 «Chenin »..... 9€00
« Guide Hachette des Vins 2027 »

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.

Vignerons 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 GELERIES M. MESLET Germain

Les Géléries 37140 BOURGUEIL France

Tél: 02.47.97.74.83

domainedesgeleries@orange.fr

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Les Sablons » 2025

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 63 mm 510g

Bouchon SÛBR : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Le nez est expressif et généreux, mêlant les fruits noirs aux fruits rouges mûrs, relevés par de délicates notes d'épices douces.

La bouche présente un bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise, avec un milieu de bouche souple et généreux.

Le fruit accompagne une finale structurée par des tanins fins.

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 2026



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 » 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

FICHE TECHNIQUE

Bourgueil « Vieilles Vignes » 2025

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 SÜBR : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation :

Le nez complexe et généreux, dominé par les **fruits noirs mûrs**, accompagnés de **notes épicées et légèrement grillées**, avec une subtile touche de **café**.

La bouche est franche et généreuse, se montre **ample et dense**, portée par des **tanins enrobés et soyeux**. La finale, **chaleureuse et persistante**, dévoile une délicate **note de kirsch**.

Conseil de garde : 1-7 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2h avant dégustation.

Distinction : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 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 2025

Cépage : Cabernet franc

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Sables

Elevage en cuve inox

Mise en bouteilles après 10 mois d'élevage

Bouteille : BG référence 63 mm 510g

Bouchon SÜBR : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation : Le nez expressif et fruité, dévoilant de délicates notes de framboise fraîche et de cassis, soulignées par une touche de réglisse.

La bouche est équilibrée et charnue, portée par des tanins enrobés et soyeux. Le fruit reste bien présent, avec de savoureuses notes de fraise mûre, pour un ensemble gourmand et harmonieux.

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.

Distinction : Médaille d'Argent 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 « Le Puy Blanc » 2025

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 63 mm 510g

Bouchon SÛBR : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation :

Le nez généreux et solaire, marqué par les fruits noirs mûrs et confiturés, auxquels se mêlent de délicates notes de fruits à l'alcool. La bouche se montre équilibrée et élégante, portée par des tanins fins et soyeux. Une belle complexité aromatique accompagne l'ensemble jusqu'à une finale longue et persistante.

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

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

Distinction : Médaille d'Argent 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 « 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
Guide Hachette des Vins 2027



FICHE TECHNIQUE

Chinon « Vieilles Vignes » 2025

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 SÜBR : Garanti sans goût de bouchon.

Dégustation :

Le nez expressif et intense, marqué par de généreuses notes de fruits rouges mûrs, évoquant le coulis, auxquelles se mêlent de délicates nuances fumées.

L'attaque est gourmande et généreuse. La bouche dévoile des tanins très enrobés et soyeux, accompagnés d'une belle complexité aromatique. L'ensemble est équilibré et se prolonge dans une finale persistante et savoureuse.

Conseil de garde : 1-8 ans. Possibilité de le découvrir plus précocement en le carafant à température ambiante 2h avant dégustation.

Distinction : Médaille de Grand 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

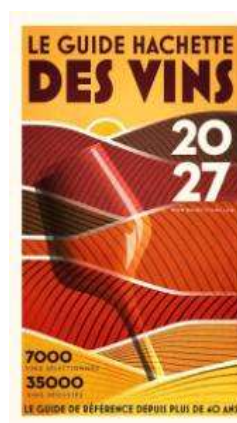
Terroir : Sableux

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.

Distinction : Guide Hachette des Vins 2027



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 & 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