

La Gazette de



La Cave des blats

"Qui sait déguster ne goûte plus jamais de vin mais goûte des secrets" Salvador Dali



EN DÉGUSTATION CE MOIS-CI !

SAMEDI 7 Mars 2020

| | |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| BLANCS : Sancerre, Vincent Pinard , Florès, 2018 | 23,80 € |
| Montlouis "sec", Le Rocher des Violettes , La Négrette, 2017 | 21,95 € |
| ROUGES : Bourgueil, Domaine de la Chevalerie , Grand Mont, 2011 | 36,70 € |
| Bourgueil, Domaine de la Chevalerie , Busardière, 2011 | 20,40 € |
| Bourgueil, Domaine de la Chevalerie , Chevalerie, 2011 | 20,40 € |

SAMEDI 14 Mars 2020

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| BLANCS : Côtes de Provence, Château de Roquefort , Les Genets, 2018 | 16,40 € |
| Roussette de Savoie, Domaine Genoux , Son Altesse, 2016 | 17,55 € |
| ROUGES : Côtes de Provence, Château de Roquefort , Les Mûres, 2015 | 16,40 € |
| Vin de France, Domaine E. Croce , YL, 2018 | 19,90 € |
| Bandol, Château Pibarnon , 2015 | 33,00 € |

SAMEDI 21 Mars 2020

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| BLANCS : Côtes d'Auxerre, Domaine Goisot , 2018 | 14,65 € |
| Saint-Bris, Domaine Goisot , Exogyra Virgula, 2018 | 14,65 € |
| ROUGES : Marsannay, Domaine Bart , Les Finottes, 2017 | 22,45 € |
| Côte de Nuits Villages, Domaine Fournier , Croix Violette VV, 2015 | 33,20 € |
| Marsannay, Domaine Fournier , Trois Terres VV, 2015 | 49,65 € |

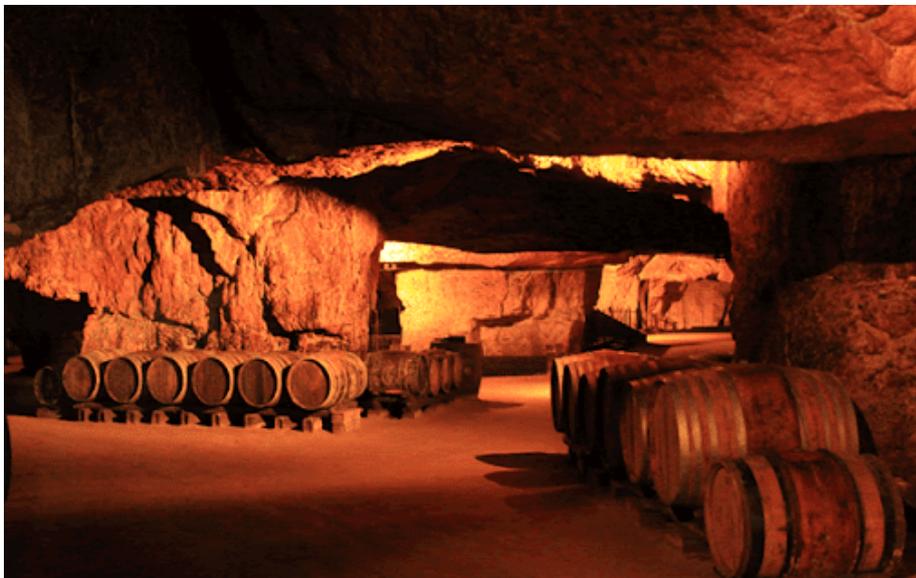
SAMEDI 28 Mars 2020

| | |
|------------------------------------------------------------|---------|
| BLANCS : Côtes du Rhône, Domaine Sainte-Anne , 2017 | 9,15 € |
| Jurançon "sec", Clos Lapeyre , Vitatge Viehl, 2013 | 15,30 € |
| ROUGES : Côtes du Rhône, Domaine Sainte-Anne , 2017 | 9,00 € |
| Lirac, Domaine Maravilhas , Canto Bruno, 2014 | 17,00 € |
| Valréas, Domaine Gramenon , L'Élémentaire, 2016 | 15,40 € |

LE DOMAINE DE LA CHEVALERIE À LA LOUPE

Le domaine de la Chevalerie, aujourd'hui exploité par Pierre Caslots et ses deux enfants, constitue l'héritage d'une tradition familiale qui se perpétue depuis plus de 400 ans.

Ce vignoble de 38 hectares situé dans l'appellation Bourgueil, plus précisément à Restigné, est cultivé en biodynamie.



Des vignes de cabernets francs âgées de 30 à 70 ans en moyenne y sont travaillées de manière saine sur des sols d'argiles et de sables principalement.

Pour la famille Caslots, leurs vins sont « francs comme nos cabernets, profonds comme nos caves et toujours gourmands dans leur jeunesse ».

Les différentes cuvées de bourgueil qui en ressortent sont toutes dotées d'une personnalité propre à leur terroir, entre fruit, finesse et structure : à chaque occasion son vin. Six cuvées parcellaires et une cuvée spéciale, elles ont toutes un bon potentiel de garde allant de 6 à 12 ans.

De la variété, de la complexité, les terroirs viticoles de Loire n'ont pas fini de vous surprendre !



CONTACTEZ-NOUS



Cave des Oblats
rue Basse-Wez 339b
4020 Liège



(+32) 4 342 68 92



roger@cavedesoblats.com
jeremie.claes@gmail.com

 La Cave des
oblats