# Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Busardières" rouge 2015

**Prix du produit :**

144,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2015
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Busardières
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: cabernet franc

**Description du produit :**

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA CHEVALERIE
## + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Busardières" rouge 2015**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 17/20. *Le domaine fait l'effort de proposer des vins posés qui ont passé quelques années en cave. Ces rouges offrent certainement la maturité la plus juste du cabernet franc à Bourgueil, et expriment les notes florales et le caractère sanguin du cépage, sans aucune trace végétale. C'est une prouesse. Naturellement plus réservé que les autres 2015, Busardières mettra plusieurs années à se révéler. Les subtiles notes de violette, de framboise pointent déjà le bout de leur nez et parfument une magnifique bouche intense, structurée par des tanins précis et par une sève finale éblouissante. Mettez-le en cave.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Joue la finesse du tanin avec un rien de*

*délicatesse en plus*. De loin l'un des deux meilleurs 2015 de la cave, il marche sur les traces de son glorieux aîné, le 2005, par la suavité de fruit et son allonge crayeuse. Fourchette d'apogée : 2020-2030.
Accords mets et vins : pintade, poulet rôti, quiches, tartes et tourtes aux lardons, lapin, côte de boeuf, magret et canard rôti.

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Terroir :** Argilo-calcaires, tufs, mi-pente du coteau. Posée sur la partie moyenne du Turonien, couverture argileuse d'épaisseur variable (50cm à 1 mètre), riche en particules de craie micacée. Cabernet franc de 25 à 60 ans en moyenne, exposés sud-ouest.

**Cuvée :** Busardières.

**Profil du vin :** un vin de garde, élégant et structuré, qui s'accorde aisément avec le veau ou le pigeon.

**Potentiel de garde :** 6 ans.

**Description brève du produit :**

**17/20 et coup de coeur RVF.** Une grande cuvée de garde dans un grand millésime. A déguster dès 2020 après l'avoir décantée quelques heures... ou à attendre quelques années de plus.