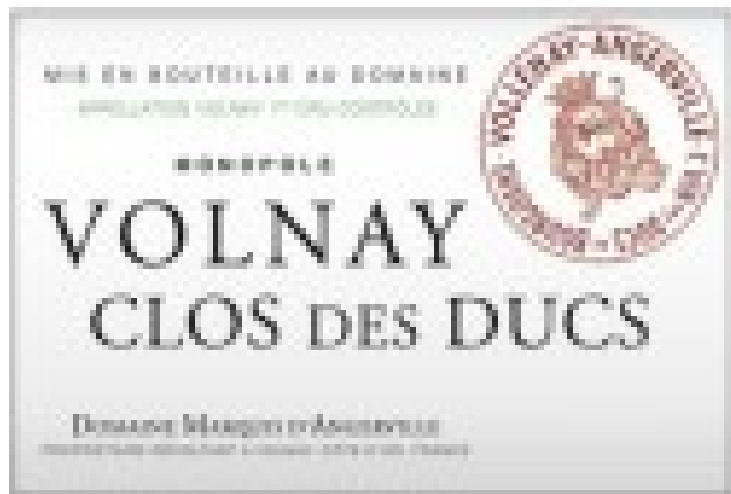


# Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Clos des Ducs" Monopole 2015



Prix du produit :

**570,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)

Millésime: 2015

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Clos des Ducs, Monopole

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DU MARQUIS D'ANGERVILLE

Commentaires sur ce

### Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Clos des Ducs" Monopole 2015 :

**Robert Parker's wine advocate** (Neal Martin dec.2015) : 94-96/100. *The 2015 Volnay 1er Cru Clos des Ducs needed a little encouragement from the glass and even so, a small fug of reduction remained. However, underneath lay very intense blackberry and raspberry fruit mixed with orange sorbet and even a touch of honey. The palate is medium-bodied with fine tannin. This has more grip and backbone than the other Volnays from d'Angerville, as one would expect given the vineyard, but it easily boasts the most precision on the finish. The class really shows through in this wine and the persistence is outstanding. I expect it to land at the top of my banded score once in bottle. **Drink** : 2022 - 2050.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Bouteilles numérotées de 6466 à 6468

---

**Terroir** : Un acte officiel du début du 16ème siècle répertorie déjà cette parcelle de 52 ouvrées dans l'ancien Domaine des Ducs de Bourgogne. L'ouvrée, l'unité de surface traditionnelle en Bourgogne, représente la surface dont un vigneron pouvait s'occuper seul en un jour; il y a environ 24 ouvrées dans un hectare. Véritable clos, ceint de meurgers, il couvre une surface de 2,15 hectares, identique aux 52 ouvrées mesurées au 16ème siècle. Le sol est fortement calcaire, pierreux, pauvre, assez profond et très argileux (marne blanche). L'exposition sud-est parfaite est garante d'un ensoleillement idéal. La pente très accentuée du vignoble permet un très bon drainage.

**Vin** : C'est le grand vin du Domaine. Ferme et élégant à la fois, il joue dans une ligue à part. Sa structure est complexe et harmonieuse. Ses arômes, très amples, lui confèrent un volume exceptionnel et une rare distinction. Vin de garde, il évolue lentement en bouteille pour atteindre une grande plénitude à partir de 10 ans d'âge. Les grands millésimes demandent souvent plus de temps.

**Description brève du produit :**

C'est le plus grand vin du domaine d'Angerville. Sans commentaire !