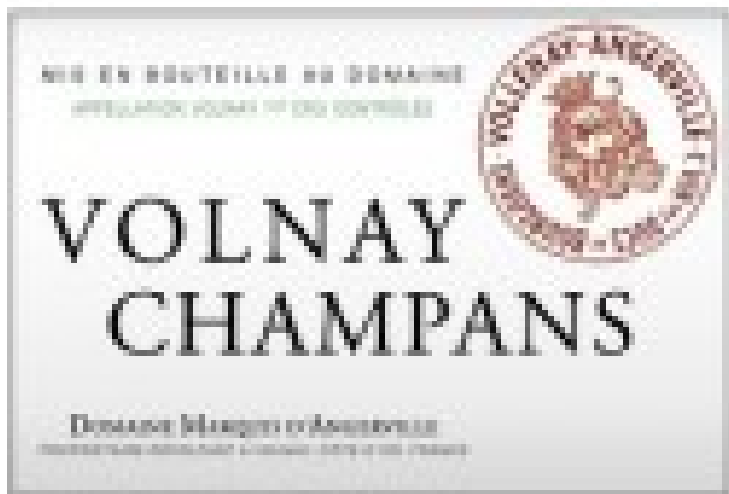


Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" rouge 2017



Prix du produit :

495,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): d'ANGERVILLE (Volnay)
Millésime: 2017
Appellation: Volnay 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Champans
RVF: 95/100
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 90-92/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

Commentaires sur ce

Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" 2017

La Revue du Vin de France (fév. 2021) : 95/100. "Le Meilleur de la biodynamie". *Une robe claire et un premier nez qui a besoin de se livrer pour laisser échapper quelques notes fruitées. Ce vin solide prend appui dès le milieu de bouche sur une structure tannique affirmée. Ce Volnay est doté d'un fruit net et précis, mais il aura besoin de temps pour se civiliser"*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Une vinosité de premier ordre, une puissance brute que peu de volnays atteignent. Il regroupe non moins de quatre hectares de vignes de ce climat. Le bouquet est complexe, entre les notes florales et de fruits à l'eau-de-vie. A boire entre 2023 et 2035.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2019) : 90-92/100. *The 2017 Volnay 1er Cru Fremiets offers up aromas of plums, cassis, wood smoke, dark chocolate and rich soil tones, followed by a medium to full-bodied, chalk and structured palate that's firmer and more muscular than the supple, giving Clos des Angles. The soils here are thinner and the wine inherently less gourmand, but it will reward the patient with lovely purity and transparency.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Le Domaine Marquis d'Angerville possède 4 hectares en appellation "Champans", en deux parcelles qui s'étendent de haut en bas du climat des Champans et du coteau, profitant ainsi de toutes les caractéristiques de ce remarquable terroir exposé au sud-est, situé au centre des Premiers Crus de Volnay. Le sol repose sur un banc calcaire rocheux dans le haut du coteau, alors que la pente diminue vers le bas et qu'il devient plus rouge et plus profond.

Vin : Historiquement classé parmi les "Têtes de Cuvées" de Volnay, le Champans est l'archétype du grand Volnay : finesse, ampleur et longueur en bouche avec un supplément de générosité et de puissance qui lui est propre. Selon le millésime, il mérite de 5 à 10 années de vieillissement dans l'ombre et la fraîcheur de votre cave pour se révéler pleinement.

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. Un des tout meilleurs 1ers Crus de Volnay, la patte d'Angerville en plus. A laisser vieillir 5 à 10 ans si possible.