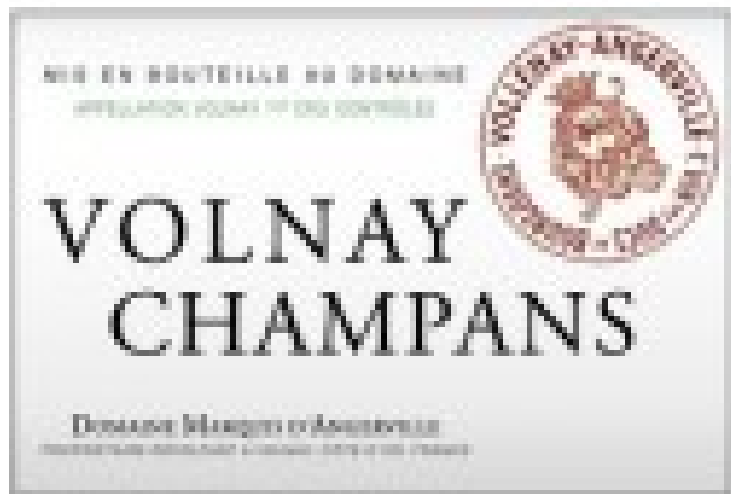


Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" rouge 2018



Prix du produit :

495,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Champans

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92-94+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRESENTATION DU Domaine Marquis d'angerville
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. *Issu de 4 hectares de vignes dans ce climat, puissant et profond, expressif dans ses arômes de fruits noirs, de cerise Bigarreau et de réglisse. Musclé et énergique, il conserve une sapidité bienvenue.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2020) : 92-94+/100. *Like the Taillpieds, the 2018 Volnay 1er Cru Champans is another of the more muscular, introverted wines in the cellar, exhibiting aromas of raspberries, rose petals, orange rind and dark chocolate, followed by*

a medium to full-bodied, concentrated and youthfully chewy palate that's amply endowed with ripe tannin and juicy acids. This is a fine Champans in the making, but as is almost invariably the case, it will demand some patience.

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.