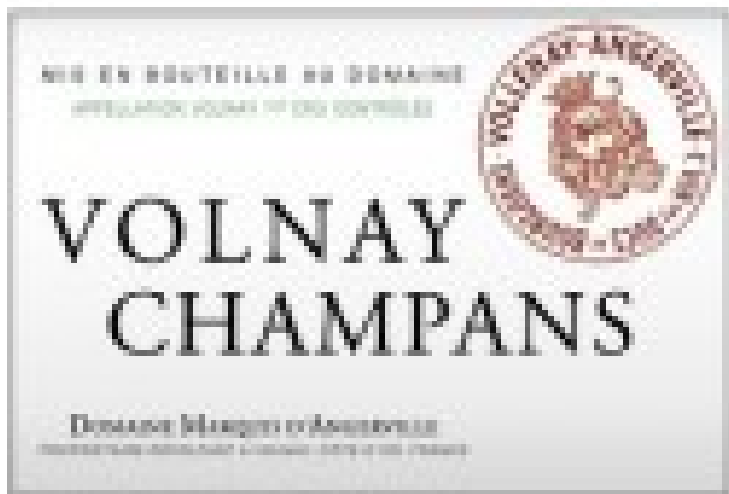


# Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" rouge 2019



Prix du produit :

**420,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)  
Millésime: 2019  
Appellation: Volnay 1er Cru  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Champans  
Bettane + Desseauve: 95/100  
Wine Advocate (Parker): 92-94+/100  
Cépage dominant: pinot noir  
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" 2019**

**Guide Bettane + Desseauve 2022** (sept. 2021) : 95/100. *Très différent du Taillepieds par un caractère solaire, charnu, profond aux tanins civilisés, sensuel, très parfumé.*

**Robert Parker's wine advocate** (William Kelley, janvier 2021) : 92-94+/100. *The 2019 Volnay 1er Cru Champans is another wine that's brighter and more refined than its 2018 counterpart, offering up pretty aromas of plums, sweet red berries and peonies, framed by a deft application of creamy oak. Medium to full-bodied, bright and lively, it's unusually fine-boned and refined for what*

---

*is often one of the more muscular wines in the cellar.*

**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 :**

95/100 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.