

# Domaine Marquis d'Angerville Meursault 1er Cru "Santenots" blanc sec 2013



Prix du produit :

**570,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): d'ANGERVILLE (Volnay)  
Millésime: 2013  
Appellation: Meursault 1er Cru  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Santenots  
Wine Advocate (Parker): 90-92/100  
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Grand Meursault, malheureusement toujours aussi rare en 2013.

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

Commentaires sur ce

**Domaine Marquis d'Angerville Meursault 1er Cru "Santenots" blanc sec 2013**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, déc. 2014): *"The 2013 Meursault 1er Cru Santenots has an attractive bouquet with scents of pink grapefruit, mango and lemon thyme that gain intensity in the glass. The palate is very well balanced, smooth and slightly honeyed in the*

*mouth, segueing into a tender grapefruit and orange zest finish that leaves the tongue tingling in its wake. This is not a voluptuous Santenots ? this is more linear and focused. I like this... stylish!"*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** *Le plus « Volnaysien » des climats de Meursault, qui a le privilège de porter au choix, selon l'encépagement, le nom de Volnay quand il est planté en pinot noir et celui de Meursault si le chardonnay y est planté. Le Domaine Marquis d'Angerville possède une belle parcelle de 1.05 hectare plantée en chardonnay dans un sol très marneux.*

**Vin :** Ce Meursault Santenots a choisi d'exprimer avant tout la minéralité de ce terroir d'exception. Ce vin blanc sec très fruité au bouquet persistant rappelle la noisette. Son "gras" ne s'exprime pas en attaque, mais sur la longueur. Il peut être dégusté jeune ou être conservé plusieurs années.