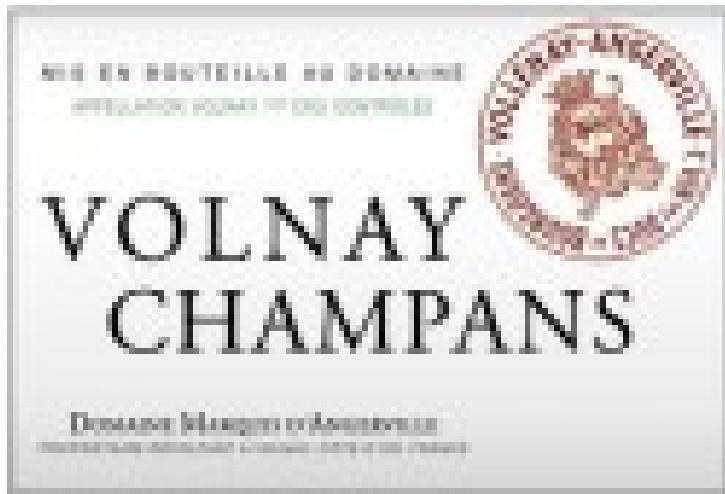


Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" rouge 2014



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): d'ANGERVILLE (Volnay)
Millésime: 2014
Appellation: Volnay 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Champans
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

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

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

Commentaires sur ce **Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" 2014** :

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17/20. *Les vins du domaine représentent l'archétype des volnays d'élite, qui comprennent une grande précision aromatique du pinot, une subtilité de tannins, une tension, une profondeur et une cohérence pédagogique des terroirs volnaysiens. Apogée de 2017 à 2025.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin, nov.2015) : 91-93/100. *The 2014 Volnay 1er Cru Champans has a more pointed and angular nose at the moment when compared with the Taillepieds. It is probably the most primal of the Volnay, black cherry and cassis fruit suffused with tangible mineralité, but it needs to be knitted together during the remainder of its élevage. The palate is very well balanced, the wood component again needing time to enmesh, but there is good substance here -- even if I prefer the elegance of the Caillerets on the finish (at the moment). Drink : 2018 - 2035.*

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.