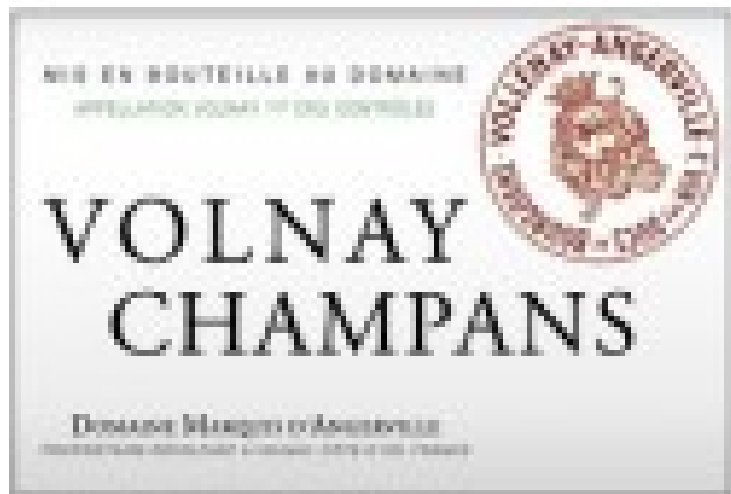


# Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" rouge 2015



Prix du produit :

**450,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): d'ANGERVILLE (Volnay)  
Millésime: 2015  
Appellation: Volnay 1er Cru  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Champans  
Wine Advocate (Parker): 93-95/100  
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. 93-95/100 Martin/parker.

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

Commentaires sur ce

**Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" 2015 :**

**Robert Parker's wine advocate** (Neal Martin, déc.2016) : 93-95/100. *The 2015 Volnay 1er Cru Champans has a very charming, very pure and seductive bouquet with copious blackberry, raspberry preserve and limestone scents. With a few swirls of the glass it become floral and even more enticing. The palate is medium-bodied with supple tannin. It is not as generous as the*

---

*bouquet at the moment, but there is purity and verve here, very sophisticated and showing immense precision on the finish. I can imagine this being backward for 3-5 years after bottling, so be prepared to cellar this and reap the rewards later. **Drink** : 2020 - 2045.*

#### **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.