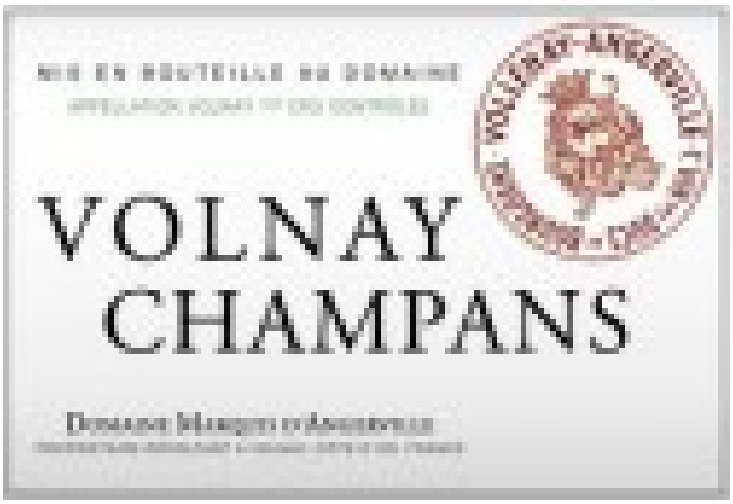
Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" rouge 2016



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): d'ANGERVILLE (Volnay)
Millésime: 2016
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): 91-93/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

Commentaires sur ce

Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" 2016

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin, déc.2017) : 91-93/100. *The 2016 Volnay 1er Cru Les Champans has a much more introspective bouquet, broody at first and only reluctantly opening. There is plenty of black fruit here, but it is tightly coiled. The palate is more open and cannot disguise the plush blackberry and raspberry fruit. Perhaps compared to the Taillepieds it has less tension and nervosité? Conversely, while the nose is bashful, you end up appreciating the generosity on the finish but I wonder whether the Taillepieds will ultimately bestow the most intellect and terroir expression?* ***Drink :*** *2021 - 2040.*

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 :

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