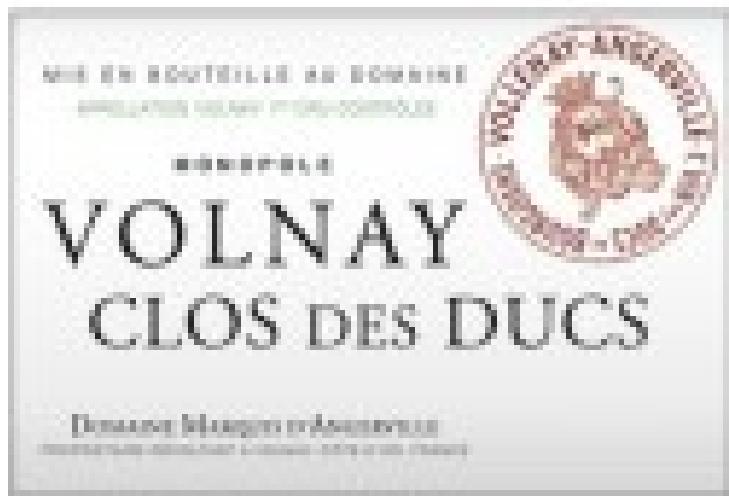


Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Clos des Ducs" Monopole 2019



Prix du produit :

1 500,00 €

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

Cuvée: Clos des Ducs, Monopole

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

C'est le plus grand vin du domaine d'Angerville. Sans commentaire !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Clos des Ducs" Monopole 2019

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2021) : 94-96/100. *The 2019 Volnay 1er Cru Clos des Ducs is immensely promising, mingling aromas of cherries and cassis with notions of orange rind, violets, raw cocoa and forest floor. Medium to full-bodied, layered and multidimensional, it's bright and concentrated, built around powdery tannins and tangy acids.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Un acte officiel du début du 16ème siècle répertorie déjà cette parcelle de 52 ouvrées dans l'ancien Domaine des Ducs de Bourgogne. L'ouvrée, l'unité de surface traditionnelle en Bourgogne, représente la surface dont un vigneron pouvait s'occuper seul en un jour; il y a environ 24 ouvrées dans un hectare. Véritable clos, ceint de meurgers, il couvre une surface de 2,15 hectares, identique aux 52 ouvrées mesurées au 16ème siècle. Le sol est fortement calcaire, pierreux, pauvre, assez profond et très argileux (marne blanche). L'exposition sud-est parfaite est garante d'un ensoleillement idéal. La pente très accentuée du vignoble permet un très bon drainage.

Vin : C'est le grand vin du Domaine. Ferme et élégant à la fois, il joue dans une ligue à part. Sa structure est complexe et harmonieuse. Ses arômes, très amples, lui confèrent un volume exceptionnel et une rare distinction. Vin de garde, il évolue lentement en bouteille pour atteindre une grande plénitude à partir de 10 ans d'âge. Les grands millésimes demandent souvent plus de temps.