

# Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" rouge 2020



Prix du produit :

**160,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)

Millésime: 2020

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): 92-94+/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Champans" 2020**

**Robert Parker's wine advocate** (William Kelley, janvier 2022) : 92-94+/100. *Aromas of red berries, orange rind, raw cocoa, warm spices and forest floor preface the 2020 Volnay 1er Cru Champans, a medium to full-bodied, rich and structured wine that's firmer and more muscular than the Taillepieds this year. This is one cuvée that is a touch more structured than its 2019 counterpart, and it will require a bit of patience.*

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 si possible.