

67200923 | 2023

ANGERVILLE VOLNAY CHAMPANS



Marquis d'Angerville



Frankreich
Burgund



Pinot Noir



DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Volnay 1er Cru „Champans“ von Domaine Marquis d'Angerville gilt als einer der archetypischen Premier Crus der Appellation Volnay und verbindet Eleganz mit bemerkenswerter Tiefe. Die Domaine besitzt hier rund 3,98 Hektar, verteilt auf zwei parallele Parzellen, die sich vom oberen bis zum unteren Teil des Hanges durch den gesamten „Climat“ ziehen und so unterschiedliche Bodentypen der Lage einfangen.

Die Lage Champans, zentral unter den Premier Crus von Volnay und mit südöstlicher Exposition, zeichnet sich durch kalkreiche Böden im oberen Hangbereich sowie zunehmend ton- und steinreichere, tiefere Böden im unteren Teil aus. Der daraus entstehende Pinot Noir verbindet die klassische Finesse und Duftigkeit von Volnay mit etwas mehr Kraft und Struktur: rote und dunkle Beeren, feine Würze und seidige, zugleich tragfähige Tannine sorgen für große Lagerfähigkeit und eine bemerkenswerte Länge am Gaumen.



Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
4050814038955
4050814038962

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Domaine Marquis D'Angerville
21190 Volnay
FR



DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

PRODUZENTEN-INFO

Domaine Marquis d'Angerville steht für exzellente Pinot Noir aus Volnay. Mit biodynamischem Anbau und Premier-Cru-Lagen zählt das Weingut zur Elite der Côte de Beaune.

Seit 1507 prägt die Domaine Marquis d'Angerville die Weinwelt Burgunds. Mit 13,5 Hektar Rebfläche, überwiegend Premier-Cru-Lagen in Volnay, Pommard und Meursault, entstehen hier elegante, langlebige Pinot Noirs. Der legendäre Clos des Ducs, ein Monopolweinberg, verkörpert das Terroir der Region. Unter der Leitung von Guillaume d'Angerville wird biodynamisch gearbeitet, was die Authentizität und Finesse der Weine unterstreicht. Die Domaine zählt zu den Pionieren der Eigenabfüllung und setzt Maßstäbe für burgundische Spitzenweine.