

PREMIUM

MARQUIS D'ANGERVILLE VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Domaine Marquis d'Angerville - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

13%

NOTAS E PREMIAÇÕES

91 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Champans é historicamente classificado entre os chefes de cave de Volnay como o o arquétipo dos grandes Volnays. Elegante, amplo e longo na boca, com generosidade e potência que lhe são próprios. Dependendo da safra, são necessários de 5 a 10 anos de maturação para que se revele plenamente.

TERROIR

O Damaine Marquis D'Angerville possui 4 ha na appelação Champans. São duas parcelas, que se estendem de cima a baixo nas encostas de Champans, aproveitando assim todas as características que marcam esse terroir, situado no centro dos Premiers Crus de Volnay. O solo repousa sobre um banco de calcário rochoso, no alto da encosta, diminuindo mais abaixo, quando se torna mais vermelho e mais profundo.

SAFRA 2011

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

Colheita manual em pequenas caixas; cachos minuciosamente selecionados e desengaçados sem danos aos frutos. A fermentação ocorre naturalmente, graças às leveduras naturais presentes nas películas das uvas, após um curto período de maceração pré-fermentação a frio, e dura cerca de 15 dias em média, com progressiva elevação de temperatura, sem exceder 30-32 °C. Ao final, o mosto é prensado delicadamente e o vinho desce por gravidade para as barricas de carvalho nas caves do sub-solo. A proporção de barricas novas é ajustada a cada safra, mantendo uma média de 20%. A maturação dura de 15 a 18 meses e a fermentação malolática ocorre, geralmente, entre a primavera e o verão. O vinho é então trasfegado, mesclado e recolocado nas barricas para o restante da maturação. Algumas semanas antes do engarrafamento, os vinhos são mesclados em grandes tanques. Filtração e colagem são minimamente utilizadas.

QUANDO BEBER

Entre 2017-2030.