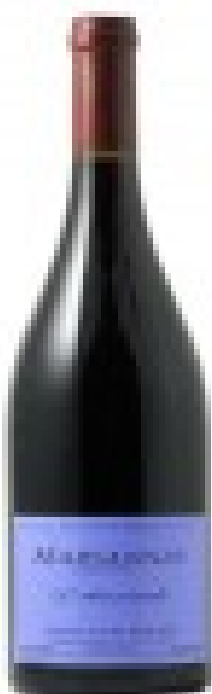


Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2014



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2014

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Ancestrale

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PATAILLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Fruits à l'eau-de-vie, notes de tabac froid, étonnant. Très original, il plaira ou rebutera en vin jeune, sans ne jamais laisser indifférent. À revoir en bouteille, il devrait être grand à terme.* **Apogée :** 2018 - 2028

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - Nov. 2015) : 90-92. *The 2014 Marsannay l'Ancestrale has a very succinct nose at first, but just give it a few swirls of the glass and there is raucous red cherries, orange rind, crushed strawberry and licorice. The palate is medium-bodied with grainy tannin on the entry. There is tangible mineralité here, the touch tingling as if you have just licked limestone; the finish is harmonious but guarding its secrets for those wise enough to age it.* **Apogée :** 2020-2035

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : "l'Ancestrale" est issue d'un assemblage de vignes âgées de 60 à 80 ans sur plusieurs terroirs de coteaux de Marsannay.

Rendements : petits rendements (de l'ordre de 20hl/ha), petites grappes millerandes typiques de ces vieux pinots tordus que l'on n'aurait jamais dû délaissier

Vinification : souple avec 50% de vendange entière pour le caractère et la complexité, levures indigènes, élevage de 24 mois en fûts à forte proportion de bois neuf la première année et en fûts d'un vin ensuite pour fondre le bois et laisser le vin s'exprimer.

Des méthodes simples, les raisins n'ont plus qu'à s'exprimer.

Description brève du produit :

Une cuvée unique à **oublier en cave**, à ne pas toucher pendant les 5 premières années d'élevage compte tenu de la grande qualité du millésime 2014. Un très grand **pinot noir**, pour passionnés de **grands crus de Bourgogne** !