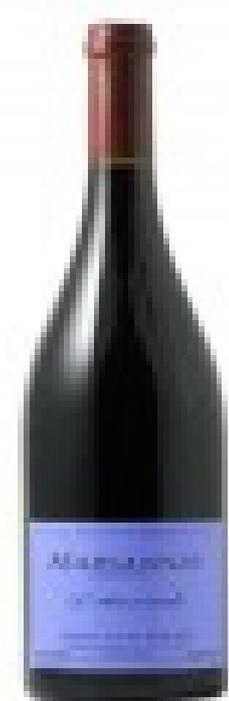


# Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2016



Prix du produit :

**450,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2016

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Ancestrale

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 88-90/100

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 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *Les rouges sont superbes. Un vin velouté qui possède une superbe colonne vertébrale de tanins mûrs et doux, plus abouti en 2016 avec un caractère nerveux et croquant.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2019) : 14/20. *En rouge son savoir-faire s'exprime à fond dans sa cuvée l'ancestrale. Apogée : 2019 - 2025*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin - Nov. 2017) : 88-90/100. *The 2016 Marsannay L'Ancestrale offers ripe maraschino, tangerine and tomato vine scents on the nose. There is fine detail here. The palate is medium-bodied with grainy tannin, moderate depth with dark fruit*

---

*seeping up toward the finish, a touch of tobacco and graphite lingering on the aftertaste. Fine, although I prefer the 2015 L'Ancestrale by comparison. **Apogée** : 2018-2023*

#### **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 millerandées 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 2016. Un très grand **pinot noir**, pour passionnés de **grands crus** de **Bourgogne** ! 17/20 RVF.