

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2018



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2018

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Ancestrale

RVF: 95/100

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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 95/100. *Encore très immature, l'Ancestrale est un concentré de fruits noirs, peu aimable à ce stade, mais la finesse de sa trame, son équilibre et sa persistance signent un vin de très haut niveau.*

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 délaisser.

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. Un très grand **pinot noir**, pour passionnés de **grands crus** de **Bourgogne ! 95/100 RVF**