

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "La Charme aux Prêtres" blanc sec 2020



Prix du produit :

534,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2020

Appellation: Marsannay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Charme aux Prêtres

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PATAILLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "Le Charme aux Prêtres" blanc sec 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *"En Marsannay, le blanc associe carrure ferme et amers salivant : son relief, sa tension et son allonge épicée nous séduisent."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Mon domaine s'étend sur 14 hectares uniquement localisés sur l'appellation Marsannay ; devenir vigneron a, depuis mon plus jeune âge, été une évidence. Alors oenologue-conseil, j'ai repris un hectare de vignes en location en 1999 puis la surface est passée à deux hectares en 2000 puis 4 hectares en 2001, année où j'ai quitté le labo pour me consacrer pleinement au domaine et à une petite activité de conseil. 2002 a vu une grosse évolution avec le passage à 10 hectares et

surtout l'arrivée de belles parcelles.

De plus le domaine est certifié bio (depuis 2008) et est actuellement en cours de certification en biodynamie auprès d'Ecocert."

Marsannay blanc 'La Charme aux Prêtres' a besoin de temps pour se fondre et s'exprimer.

Cépage : Chardonnay 40%, 25 ans en moyenne.

Terroir : La Charme aux Prêtres. Sol superficiel de roche mère très calcaire avec des argiles rouges en surface, qui confère une minéralité très forte à ce vin.

Vinification : Elevage de 2 ans en fûts à 2/3 fûts neufs la première année et 1/3 sur la deuxième partie de l'élevage. Fermentation alcoolique en levures indigènes, élevage sur lies et bâtonnages (2 ou 3) légers.

Mise en bouteille après 24/27 mois d'élevage selon les millésimes et les dégustations (minimum 20 mois en fûts puis 3 mois de clarification en cuve) avec une filtration légère pour éviter de dépouiller les vins.

Description brève du produit :

93/100 RVF. Une bouche ciselée, précise, très longue, grasse et fraîche ; un grand cru de gastronomie au potentiel de garde impressionnant.