

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "chardonnay rose" blanc sec 2022



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2022

Appellation: Marsannay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: chardonnay rose

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "chardonnay rose" blanc sec 2022

Attention, afin de limiter l'apport du conservateur qu'est le soufre (SO₂) au moment de la mise en bouteille, Sylvain Pataille peut volontairement laisser "trop" de CO₂ (naturel, résultant de la fermentation alcoolique, sans aucune influence sur le vin) afin de protéger le vin de l'oxydation. N'hésitez pas à décanter cette cuvée puis la laisser reposer en carafe le temps que le surplus de gaz (qui peut rendre le vin à la limite du pétillant, mais totalement neutre !) s'en échappe.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% chardonnay rose. C'est une ancienne variété de chardonnay, issue d'une mutation du chardonnay bourguignon dont les baies sont entièrement roses. On retrouve également ce cépage dans le Jura. Toutefois ses saveurs sont différentes du chardonnay blanc.

Age des vignes : plantées en 1949, 2009 et 2014

Terroir : en Blungey

Sol : Calcaire oolithique

Description brève du produit :

Une vigne unique plantée entre autres du rarissime cépage chardonnay rose, un trésor à découvrir signé Pataille. On ne sait pas trop si c'est la minéralité bien spécifique du cépage ou le talent du vigneron, en tout cas on est très loin du simple Marsannay blanc ! Quantités très limitées.