

# Domaine Sylvain Pataille Marsannay Clos du Roy rouge 2014



Prix du produit :

**216,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE  
Millésime: 2014  
Appellation: Marsannay  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Cuvée: Clos du Roy  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description brève du produit :

**16,5/20 RVF.** Quand un des plus célèbres climats de Marsannay rencontre le talentueux Sylvain Pataille... Un grand Bourgogne de garde, à ne pas déguster avant 2017. 90-92/100 Parker.

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE SYLVAIN PATAILLE**

Commentaires sur ce

**Domaine Sylvain Pataille Marsannay Clos du Roy rouge 2014 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017), 16,5/20 : *Grande délicatesse de saveurs dans ce vin ciselé et digeste, très raffiné, qui a préservé toute l'intégrité du raisin. Eclatant, sincère, il recèle un charme très particulier.*

---

**La Revue du Vin de France** (nov. 2016) : *Le "Géo Trouvetou" de Marsannay a mis la terre au coeur de son métier. Si le boisé "câlin" est toujours sa marque de fabrique (notes de charbon froid), Sylvain Pataille a emprisonné dans ce flacon la saveur juteuse d'une cerise burlat et le gras du sol. Déjà prêt à boire, il peut aussi être attendu.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : *Tout en puissance, en construction, il sera grand. Du gaz dissous étonnait dans une bouteille mais le vin avait une chair magnifique. La seconde était parfaite. Note : 16/20*

**Fourchette de dégustation** : 2017 - 2025

**Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2015)** : *"The 2014 Marsannay Clos du Roi has a very lovely bouquet with red cherry and wild strawberry scents infused with red rose. This is very seductive. The palate is medium-bodied with fine tannin, crisp and tensile, and fanning out towards the finish. Harmonious with pure black cherry and confit-like fruit, this is one of Sylvain's best reds this vintage."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : Pinot Noir

**Age des vignes** : 35 ans

**Terroir** : Les Clos du Roy. Sol argilo calcaire rouge ferreux reposant sur une roche mère calcaire marneuse donnant la minéralité et la tension.

**Vinification** : Cuvée haut de gamme, je le vinifie en vendange entière à 100% avec une cuvaison longue (22 jours).

Traditionnellement, un pinot noir de garde donne le meilleur de lui-même après 18 mois et donc deux hivers en fûts.