

Domaine Sylvain Pataille Marsannay Clos du Roy rouge 2015

Prix du produit :

246,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE
Millésime: 2015
Appellation: Marsannay
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos du Roy
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

16/20 RVF. Quand un des plus célèbres climats de Marsannay rencontre le talentueux Sylvain Pataille... Un grand Bourgogne de garde, à ne pas déguster avant 2018. 91-93/100 Parker. Notre parcellaire préférée.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay Clos du Roy rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017), 16/20 : *Le Marsannay Clos du Roy présente un grand volume de fruit délié et juteux, et des saveurs calcaires sous jacentes. Il va se tendre en bouteille.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 14,5/20. *Expression racée du terroir du clos-du-roy, belle attaque, finale complexe, il ne lui manque qu'un supplément de longueur pour l'instant mais on le reverra après la mise.*

Fourchette de dégustation : 2018 - 2025

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2016) : 91-93/100. *"The 2015 Marsannay Clos du Roy was quite closed when I tasted it, a mixture of red and black fruit, iodine and crushed violets. The palate is very bright and beautifully defined, the oak neatly enmeshed with superb acidity. This becomes more and more precise as it goes on. It is equipped with a tensile finish that offers plenty of black, quite spicy fruit. By this time, the aromatics gain their composure and ever more clarity. Give this 2-3 years in bottle and you will have an exemplary Marsannay."* Drink date : 2018-2030

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.