

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2015



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2015

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: L'Ancestrale

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Une cuvée unique à **oublier en cave**, à ne pas toucher pendant les 5 premières années d'élevage compte tenu de la grande qualité du millésime 2015. Un très grand **pinot noir**, pour passionnés de **grands crus** de **Bourgogne** !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE SYLVAIN PATAILLE

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017): 17/20. L'Ancestrale assemble les

trois plus belles vignes du domaine : expressif et complexe, multidimensionnel, c'est un vin magnifique de profondeur et d'énergie, dont les saveurs de fruits noirs regorgent d'éclat.

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 16,5/20. *Goûté avant la mise, la race de ce vin s'affirmait clairement. Belle longueur élancée.* **Apogée** : 2018 - 2025

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - Nov. 2016) : 90-92/100. *The 2015 Marsannay L'Ancestrale has a voluminous bouquet with layer upon layer of blackberry, mulberry, hoisin and pastille-like aromas, just a hint of peppermint emerging with aeration and later a hint of fresh fig that lends a touch of exoticism. The palate is medium-bodied with supple tannin, fine acidity, very well balanced with great depth and vigor on the finish that seems...effortless.* **Apogée** : 2018-2029

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 délaissé.

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.