

Domaine Sylvain Pataille Marsannay blanc 2015



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2015

Appellation: Marsannay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une vigne unique plantée du rarissime cépage chardonnay rose, un trésor à découvrir signé Pataille. 90-92/100 Parker. 16/20 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay blanc 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 15,5/20. Belle bouteille avec du gras de l'allonge, finale de fruits jaunes bien mûrs, amers bien dessinés. **Fourchette de dégustation : 2017 - 2023**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 16/20. *Avec sa fine réduction grillée, le Marsannay blanc associe ampleur de chair et trame saline en un ensemble cohérent, très identitaire et complet.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - dec. 2016) : 90-92/100. *"The 2015 Marsannay Blanc, which comes from a handful of parcels (including a new parcel near Couchey) has a slightly resinous bouquet, one that is well defined with chalky notes emerging with time. The palate is well balanced with touches of white peach and fresh green apple notes, a touch of lemongrass and a linear, focused finish. Absolutely delicious."* Drink date : 2018-2024.

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 : chardonnay rose

Age des vignes : 50 ans

Terroir : en Blungey

Dégustation :

- Robe jaune doré avec reflets verts signes de fraîcheur
- Le nez marqué par les fruits exotiques, les notes beurrées mais aussi par la minéralité dûe au terroir calcaire qui porte la vigne de Chardonnay rose.
- La bouche très enrobée permet de l'accorder avec une multitude de plats raffinés aux saveurs douces et crémeuses, mais pourquoi pas oser l'exotisme ?