

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 CUVEES 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 Couche) 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 ?