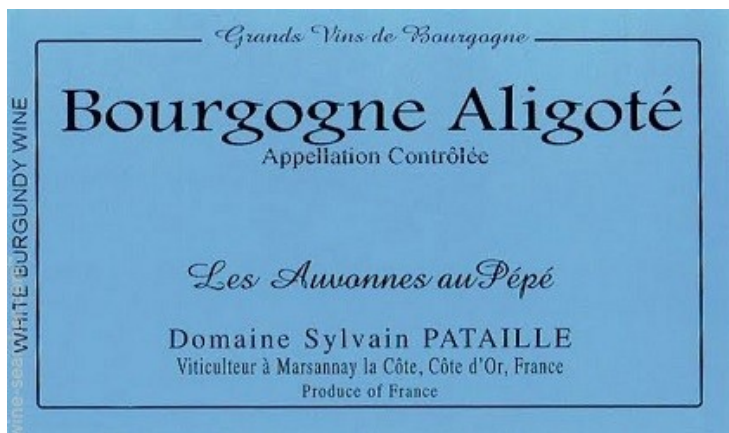


Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Les Auvonnes au Pépé" blanc sec 2015



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2015

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

Sylvain Pataille donne ses lettres de noblesse au cépage "parent pauvre" de la Bourgogne. A déguster impérativement pour voir ce que peut VRAIMENT donner le cépage aligoté (vignes de 55 ans minimum !) quand il est maîtrisé à la perfection par un vigneron méticuleux doublé d'un technicien hors pair. 15/20 RVF.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PATAILLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Les Auvonnes au Pépé" blanc sec 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 14,5/20. *Aligoté minéral, mûr, assez structuré,*

gourmand. Fourchette de dégustation : 2017 - 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Une maturité de fruit poussée, un caractère solaire assumé, une matière ample et assez alanguie mais une finale vigoureuse : assurément original, l'aligoté Les Auvonnes ne laissera personne indifférent. Réservez-le pour une cuisine épicée.*

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 cet aligoté puis le 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.

Le mot du vigneron:

Domaine : *"Mon domaine s'étend sur 14 hectares uniquement localisés sur l'appellation Marsannay ; Devenir vigneron a, depuis mon plus jeune âge, été une évidence. Alors oenologue-conseil, j'ai repris un hectare de vignes en location en 1999 puis la surface est passée à deux hectares en 2000 puis 4 hectares en 2001, année où j'ai quitté le labo pour me consacrer pleinement au domaine et à une petite activité de conseil. 2002 a vu une grosse évolution avec le passage à 10 hectares et surtout l'arrivée de belles parcelles.*

De plus, depuis le millésime 2008, le domaine est passé en bio et a ensuite obtenu le label Ecocert."