

# Domaine Sylvain Pataille Marsannay Clos du Roy rouge 2016



Prix du produit :

**240,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE  
Millésime: 2016  
Appellation: Marsannay  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Clos du Roy  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Wine Advocate (Parker): 90-92/100  
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Sylvain Pataille Marsannay Clos du Roy rouge 2016**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018): 16/20. *Nous l'avons dégusté avant la fin de l'élevage, jus sanguin, minéral, de grande tension, dans le grand esprit du Clos-du-Roy. Fourchette de dégustation : 2019 - 2026*

**Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2016)** : 90-92/100. *The 2016 Marsannay Clos du Roy was showing some reduction on the nose that was difficult to shift. But there appeared to be good fruit behind that. The palate is medium-bodied with supple tannin, very good depth and tension. There is a pepperiness to this Clos du Roy that leaves the back of the mouth tingling after the one has departed and to be honest, make the Les Longeroies look a bit*

---

*straitlaced. Recommended. Drink date : 2020-2030*

**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.

**Description brève du produit :**

Quand un des plus célèbres climats de Marsannay rencontre le talentueux Sylvain Pataille... Un grand Bourgogne de garde, à ne pas déguster avant 2019. 90-92/100 Parker. Notre parcelle préférée.