Domaine Sylvain Pataille Marsannay "chardonnay" blanc 2018

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE
Millésime: 2018
Appellation: Marsannay
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PATAILLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay blanc 2018

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 et 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 ?

Description brève du produit :

Une vigne unique plantée entre autres du rarissime cépage chardonnay rose, un trésor à découvrir signé Pataille.