

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Champ Forey" blanc sec 2020



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2020

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aligoté

Cuvée: Champ Forey

Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

Sylvain Pataille donne des lettres de noblesse au cépage "parent pauvre" de la Bourgogne. Ici c'est son "grand" aligoté, déjà superbe mais qui mérite quelques années de patience qui révéleront son beau potentiel. A déguster impérativement pour voir ce que peut VRAIMENT donner le cépage aligoté quand il est maîtrisé à la perfection par un vigneron méticuleux doublé d'un technicien hors pair.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PATAILLE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Champ Forey" blanc sec 2020

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. Si

c'est le cas (c'est quand même assez rare), 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 perlant, 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."*

Cépage : 100% Aligoté

Lieu-dit : Champ Forey

Vinification : Pressurage direct et manuel de 5-6 heures, par grappes entières.

Elevage : 11 mois en fûts sur lie puis 1 mois de cuves