

# Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2020



Prix du produit :

834,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE  
Millésime: 2020  
Appellation: Marsannay  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: L'Ancestrale  
RVF: 95/100  
Cépage dominant: pinot noir  
Alcool (%/vol.): 13

## Description brève du produit :

95/100 RVF. Une cuvée unique à **oublier en cave**, à ne pas toucher pendant les 5 premières années d'élevage. Un très grand **pinot noir**, pour passionnés de **grands crus de Bourgogne** !

## Description du produit :

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

**Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **95/100**. "Avec son nez de petits fruits noirs, L'Ancestral est un monument en Marsannay, d'une envergure peu commune,

*articulé autour d'une sève sapide et serti de tanins friands : affiné par ses 30 mois d'élevage, il se hisse en finesse et persistance au niveau d'un grand cru."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir** : "l'Ancestrale" est issue d'un assemblage de vignes âgées de 60 à 80 ans sur plusieurs terroirs de coteaux de Marsannay.

**Rendements** : petits rendements (de l'ordre de 20hl/ha), petites grappes millerandées typiques de ces vieux pinots tordus que l'on n'aurait jamais dû délaisser.

**Vinification** : souple, avec 50% de vendange entière pour le caractère et la complexité, levures indigènes, élevage de 24 mois en fûts à forte proportion de bois neuf la première année et en fûts d'un vin ensuite pour fondre le bois et laisser le vin s'exprimer.

Des méthodes simples, les raisins n'ont plus qu'à s'exprimer.