

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2021



Prix du produit :

834,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2021

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Ancestrale

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

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**

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2022

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2023) : **93/100**. *The 2021 Marsannay*

L'Ancestrale is often Pataille's most structured, reserved bottling, and that style, informed by old-vine origins, matches very well with this charming vintage. Offering up aromas of wild berries, peonies, orange rind, violets and spices, it's medium to full-bodied, supple and fleshy, with sweet tannins, lively acids and a seamless, giving profile. Drink date 2023-2040.

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 délaissier.

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.