

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 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.