

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2022



Prix du produit :

834,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE
Millésime: 2022
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.): 12,5

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** (alors que ce n'en est même pas un)! **Coup de coeur et 95/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : Coup de coeur et

95/100. Enfin, Ancestrale exprime la quintessence de Marsannay, friand et moelleux, traversé d'une sève fraîche et patinée, très profond mais déjà rayonnant.

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.