

# Domaine Sylvain Pataille Marsannay "La Charme aux Prêtres" blanc sec 2022



Prix du produit :

**534,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2022

Appellation: Marsannay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

Une bouche ciselée, précise, très longue, grasse et fraîche ; un grand cru de gastronomie au potentiel de garde impressionnant.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

---

## **Domaine Sylvain Pataille Marsannay "La Charme aux Prêtres" blanc sec 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025) : **94/100**. *Les Charmes aux Prêtres délicatement fumé, très délié et salivant, plus éclatant et salivant dans son allonge.*

### **Fiche technique rédigée par le 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 le domaine est certifié bio (depuis 2008) et est actuellement en cours de certification en biodynamie auprès d'Ecocert."

**Marsannay blanc 'La Charme aux Prêtres'** a besoin de temps pour se fondre et s'exprimer.

**Cépage** : Chardonnay 40%, 25 ans en moyenne.

**Terroir** : La Charme aux Prêtres. Sol superficiel de roche mère très calcaire avec des argiles rouges en surface, qui confère une minéralité très forte à ce vin.

**Vinification** : Élevage de 2 ans en fûts à 2/3 fûts neufs la première année et 1/3 sur la deuxième partie de l'élevage. Fermentation alcoolique en levures indigènes, élevage sur lies et bâtonnages (2 ou 3) légers.

Mise en bouteille après 24/27 mois d'élevage selon les millésimes et les dégustations (minimum 20 mois en fûts puis 3 mois de clarification en cuve) avec une filtration légère pour éviter de dépouiller les vins.