

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

Cuvée: La Charme aux Prêtres

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 "Le 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 : Elevage 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.