

# Domaine Sylvain Pataille Marsannay blanc 2023



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2023

Appellation: Marsannay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

Avant le "simple" Marsannay blanc signé Pataille était un breuvage qu'on se repassait sous le manteau... Aujourd'hui il se vend à prix d'or... et se garde longtemps !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Sylvain Pataille Marsannay blanc sec 2023**

Attention, afin de limiter l'apport du conservateur qu'est le soufre (SO<sub>2</sub>) au moment de la mise en bouteille, Sylvain Pataille peut volontairement laisser "trop" de CO<sub>2</sub> (naturel, résultant de la fermentation alcoolique, sans aucune influence sur le vin) afin de protéger le vin de l'oxydation. N'hésitez pas à décanter cette cuvée puis la laisser reposer en carafe le temps que le surplus de gaz (qui peut rendre le vin à la limite du pétillant, mais totalement neutre !) s'en échappe.

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : chardonnay

**Age des vignes** : 50 ans

**Terroir** : en Blunzey

**Dégustation :**

- Robe jaune doré avec reflets verts signes de fraîcheur
- Le nez marqué par les fruits exotiques, les notes beurrées mais aussi par la minéralité due au terroir calcaire qui porte la vigne de Chardonnay rose.
- La bouche très enrobée permet de l'accorder avec une multitude de plats raffinés aux saveurs douces et crémeuses, mais pourquoi pas oser l'exotisme ?