

Domaine Sylvain Pataille Marsannay "chardonnay" blanc 2018



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE
Millésime: 2018
Appellation: Marsannay
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Marsannay blanc 2018

Attention, afin de limiter l'apport du conservateur qu'est le soufre (SO₂) au moment de la mise en bouteille, Sylvain Pataille peut volontairement laisser "trop" de CO₂ (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 et chardonnay rose

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 dûe 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 ?

Description brève du produit :

Une vigne unique plantée entre autres du rarissime cépage chardonnay rose, un trésor à découvrir signé Pataille.