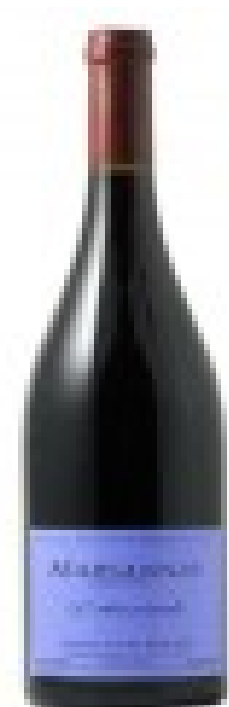


# Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2019



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE  
Millésime: 2019  
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 du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Sylvain Pataille Marsannay "L'Ancestrale" rouge 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 95/100. *"Entre menthe fraîche et fraises de bois, L'Ancestrale offre un nez très gourmand, prolongé d'une chair caressante et profonde, sapide, admirablement patinée par son élevage long. Avec ses tanins plus fermes, c'est un vin qui saura vieillir mais se montre déjà délicieux".*

**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 délaissier.

**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.

**Description brève du produit :**

95/100 RVF. 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** !