



## Champs Forey, 2023

Domaine Sylvain Pataille  
FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE ALIGOTÉ

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Aligoté
ÂGE MOYEN DES VIGNES	En moyenne 75 ans
VINIFICATION	Pressoir vertical, fermentation en levures indigènes.
ÉLEVAGE	Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne plus anciens, faible ajout de soufre à la mise en bouteille.

CODE SAQ  
15218168

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
89.75 \$



### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Sylvain Pataille a étudié le travail de la vigne et les vinifications au lycée viticole de Beaune où il a obtenu un BTA viti-oenologie puis un BTS. Il quitte la Bourgogne pour Bordeaux. Puis revient dans sa région bourguignonne comme conseiller en oenologie quelques années plus tard. C'est un heureux concours de circonstances qui va le mettre sur la trajectoire et lui permettre d'avoir son premier hectare de vignes en 1999. Mais c'est vraiment en 2001 qu'il sera installé. Petit à petit, le domaine s'est agrandi pour atteindre aujourd'hui 14 hectares, dont une grande partie en locations. Non interventionniste, plutôt intuitif, et dès le départ sans herbicides, le travail du sol est indispensable. En 2008, Sylvain Pataille est en culture biologique certifiée, et fait des essais en biodynamie. Sylvain tend vers cette agriculture, en apprenant, et observant. Avec Sylvain Pataille, il n'y a jamais de hasard. Il est clair que l'approche de notre jeune vigneron est saine, perfectionniste mais guidée par une réelle passion teintée de fougue.