



Longeroies, 2018

Domaine Sylvain Pataille
FRANCE, BOURGOGNE, MARSANNAY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 15 et 60 ans (2/3 plantées au milieu des années 2000 et 1/3 plantées au milieu des années 50)
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	15 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes issues du bas de la parcelle Les Longeroies, à 275 mètres d'altitude
EXPOSITION	Dalle calcaire, roches brunes en surface
GÉOLOGIE DU SOL	Sud-est
VINIFICATION	Vendanges manuelles. 100% grappes entières. Fermentation naturelle en cuves inox à l'aide levures indigènes. Extraction douce.
ÉLEVAGE	18 mois en fûts, dont 1/3 neufs. Légère addition de soufre à la mise en bouteille.
DÉGUSTATION	Robe grenat chatoyan. Au nez sur des arômes intenses de fruits noirs, de prune fraîche, de fruits rouges, d'airelles, framboises et myrtilles, aux touches réglissées. En bouche, le vin est vif et signé d'une élégante droiture. La finale est longue avec beaucoup de fraîcheur.
CONSOMMATION	Parfait pour du tofu pané au sarrasin, bouillon champignons gingembre ou ris d'agneau, compotée d'aubergines aux épices, crème de parmesan. Servir entre 16° et 17°C. Peut se conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14642426

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
75.25 \$



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.